

Les Tapas de La Civelle Seul ou à Partager...

Les Rillettes de Bar Sauvage à la Truffe d'été, <i>pain toasté</i>	13€50
Les Filets de Sardines à la Bolinche de la Pointe de Penmarc'h	12€50
Friture d'Eperlans, Citron et Sauce tartare	10€50
Accras de Poissons « Maison »	11€50
Planchette de Comté Affiné AOP – Maison Lecoq Nantes	11€50
Chiffonnade de Jambon Serrano d'Espagne	15€00
Mixte Jambon Serrano et cubes de Comté affiné	19€00
Tarama Maison Neuvic, Pain toasté	13€50
Tarama truffé Maison Neuvic, Pain toasté	16€50

POUR LES MOINS GRANDS (Enfant – 12 ans) – 15€90

1 Boisson de 20cl (jus d'orange, jus de pomme, coca-cola, diabolo ou sirop à l'eau)

Steak Haché de Boeuf VBF Ou Jambon Blanc, Frites Fraîches Maison ou Filet de Poisson au Beurre Nantais, Tagliatelles

Glace Barbe à Papa ou Mousse au Chocolat Maison

 *Tous nos plats végétariens*

Coquillages & Crustacés

Huitres Bretonnes	Les six – 15€00 , Les neuf – 20€00 , Les douze – 27€00
Les Spéciales Gillardeau N°3	Les six – 23€00 , Les neuf – 33€00 , Les douze – 45€00
Palourdes Farcies Maison	Les six – 11€00 , Les douze – 19€00

Pour débiter...

Le Foie Gras aux Coteaux du Layon, Chutney Exotique Brioche maison - France	21€50
Le Pâté en Croûte au Foie Gras de La Civelle, Confit d'Oignons	15€50
Escargots en persillade et ses Croutons	Les six – 9€50 Les douze – 13€00
Tartare de Crabe et Mangue, Voile de Radis daïkon	17€50
Tartare de Saint Jacques aux Clémentines, Avocat et Grenade, Tuiles de Pain au Curcuma	18€50
Médaille de Homard sauté au Beurre, Bisque à l'Estragon, Riz vénéré	24€50
L'Assiette Végétarienne , Impromptue de Légumes Frais (servi chaud)	19€50







Le Menu de Fêtes – 44,90€

(Pas de changement possible dans le Menu)

Le Pâté en croûte au Foie Gras de la Civelle OU Le Tartare de Crabe frais et Mangue, Voile de Radis Daïkon

Le Suprême de Pintade, sauce aux Cèpes, Poêlée de Châtaignes et Champignons frais OU Le Filet de Bar, Risoni Truffé, Condiment Tomates Confites

La Charlotte aux Poires, biscuits de Reims, Mousse pétillante OU La Buchette Chocolat au lait, Caramel et Cacahuètes

 *Pendant tout le mois de décembre,* 
 *notre Menu de Fêtes s'invite sur vos tables au tarif de 42€00.* 
 *Une idée repas pour Noël ou votre Réveillon.* 
Offre valable sur www.lacivelle.com, à réserver 24h à l'avance.
Notre Foie Gras et notre Pâté en croûte sont également disponibles à la vente à emporter.

En direct de Nos Mareyeurs ! *La Pêche livrée chaque matin à la Civelle...*

L'incontournable Poêlée Royale de La Civelle – 69€00 "Souvent imitée, jamais égalée"

Homard entier de l'Atlantique NE, Gambas*, St Jacques, Crevettes, Minis légumes croquants

La Cocotte de la Civelle – 29€50

3 Poissons, Crevette, Curry Thaï et Lait de Coco, Légumes de saison

Le Pavé de Sandre contisé au Chorizo Ibérique, Poireaux gratinés au Parmesan, Beurre Nantais	27€90
Le Poêlon de Cuisses de Grenouilles* et Anguilles en Persillade, Grenailles du Pays	29€50
Les Saint Jacques de nos Côtes, Mousseline de Céleri, Emulsion de barbes safranées et huile de Noisette	32€50
Le Filet de Bar, Risoni Truffé, Condiment Tomates confites	28€50

Pensez à consulter nos suggestions du moment

Notre cuisine travaillant des produits frais et de saison, 100% fabriqués à la CIVELLE, il se peut que certains d'entre eux ne soient plus disponibles au moment de votre commande. Merci de votre compréhension.

*Produits surgelés

- Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes.

Prix TTC/service compris

Les Pieds sur Terre

Toutes nos viandes peuvent être accompagnées d'une sauce maison au choix : Béarnaise maison, moutarde à l'ancienne, Poivre – Sauce suppl +2€

Côte de Bœuf (1 kg pour 2 pers) – VBF **75€00**

2 Sauces au choix :

Béarnaise Maison, Moutarde à l'ancienne, Poivre

1 Accompagnement au choix

– Suppl 2 garnitures +5€

Grenailles, Poêlée de Légumes de Saison, Frites

La Belle Entrecôte (350 g), Sauce Béarnaise, Frites Maison – VBF	32€50
Steak Tartare de Boeuf (190 g) coupé au Couteau... préparé ou pas... – VBF	22€00
Steak Tartare de Boeuf (190 g) haché maison et poêlé – VBF	23€00
Le Retz Burger Maison, Pain Artisanal aux Graines, Steak Haché frais (180g), Compotée d'Oignons, Ketchup de Poivrons, Curé Nantais, Roquette – VBF	22€50
Le Filet de Bœuf Rossini, Pommes Dauphines, Poêlée de Champignons, Jus Truffé – VBF	35€50
Le Rognon de Veau, sauce Poivre, garniture Grand-Mère (Pommes de terre, Oignons Grelot, Lard fumé) – U-E	25€50
Le Ris de Veau rôti au Beurre, Poêlée de Salsifis et Pieds de Moutons, Chips de Topinambours, jus corsé – U-E	36€50
Le Suprême de Pintade, sauce aux Cèpes, Poêlée de Châtaignes et Champignons frais – Français	27€50

Les Fromages

Le Plateau de Fromages à la Coupe **Maison Lecoq Nantes** **14€00**
-Maître Fromager
(4 fromages)
- Suppl Fromage +3€

Les Douceurs Sucrées Maison



Les Traditionnelles Profiteroles de La Civelle  **12€90**
au chocolat Valhrona

La Charlotte aux Poires, biscuits de Reims, Mousse pétillante **10€50**

La Buchette Chocolat au lait, Caramel et Cacahuètes **10€50**

Le Gâteau Nantais, Glace Vanille  **11€50**

Le Soufflé Glacé Grand Marnier, Sorbet Mandarines **12€50**

Les Clémentines Rôties, Mousse de Fromage Blanc et Caramel d'Agrumes, Granola **12€50**

NOTRE SUPER DESSERT À PARTAGER

Pavlova aux Fruits Exotiques, Chantilly Vanille, Coulis de Fruits

Pour 2 pers **19€50**

Pour 4/6 pers **36€00**

Déclinaison des Gourmandises de La Civelle

(4 mignardises Maison Servies avec Boisson)

Le Café des Gourmandises **10€50**

Le Champagne (12cl) des Gourmandises **21€50**

L'Irish Gourmand **18€50**

Glaces Artisanales

Colonel "Sorbet Citron Vert et Vodka" **12€00**

Les glaces :

1 boule **3€50**

2 boules **7€00**

3 boules **9€50**

Suppl Chantilly **2€00**

Les Parfums de nos Sorbets et Glaces :

Vanille, Chocolat, Citron Vert, Caramel au beurre salé, Café, Passion, Framboise, Rhum-Raisin, Fraise, Barbe à Papa

Les Boissons Chaudes

Café expresso - Décafeiné **2€20**

Café Allongé **2€30**

Double expresso **4€30**

Café Crème **2€60**

Double Café Crème **4€50**

Chocolat **4€00**

Cappucino **5€00**

Thé - Infusion **4€10**

(Darjeeling, Earl Grey, Ceylan Vert, Vert menthe, Fruits rouges, Rooibos)

Irish Coffee **9€00**

Grog au Rhum **8€00**

Les Eaux Minérales

Eaux Plates	50cl	75cl	1L
Vittel	3€50		5€00

Eaux Gazeuses			
Chateldon		7€00	
Eau de Perrier	3€50		6€00
San Pellegrino	3€50		6€00

Sans Alcool

RedBull Energy Drink (25 cl) **5€50**

Organics Tonic Water (25 cl), bio **5€00**

Organics Ginger Beer (25 cl), bio **5€00**

Du Matos (33 cl) **5€00**

(Boisson Bio Pétillante Citron Gingembre)

Bergote (33 cl) **5€00**

(boisson bio pétillante Bergamote Orange)

Coca, Coca-Cola Zero (33 cl) **4€50**

Jus de Fruits PAGO (20 cl) **4€50**

Ice Tea Pêche (25 cl) **4€50**

Perrier (33 cl) **4€50**

Limonade (33 cl) **4€50**

Diabolo (25 cl) **4€20**

Vittel (25 cl) **4€00**

Les Whiskies (4cl)

Jameson - Irlande **8€00**

Jack Daniels - Etats-Unis **8€00**

Aberlour (12 ans) - Ecosse **11€00**

Caol Ila (18 ans) - Ecosse **14€00**

Glenmorangie 10 ans - Ecosse **13€50**

Oban (14 ans) - Ecosse **10€00**

Singleton (18 ans) - Ecosse **12€50**

Johnnie Walker Black Label - Ecosse **11€00**

Johnnie Walker Green label (15 ans)- Ecosse **14€50**

Ardbeg (An Oa) - Ecosse **11€00**

Ardbeg (We Beastie) - Ecosse **13€00**

Togouchi - Japon **9€50**

Les Gins (4cl)

Tanqueray N° Ten **12€00**

Tanqueray London Dry Gin **11€00**

Villa Ascenti (Gin Italien) **11€00**

...Suppl Organics Tonic **4€00**

UNE TOQUE AU GAULT&MILLAU DEPUIS DÉCEMBRE 2023

CETTE TOQUE NOUS CLASSE PARMIS LES MEILLEURS RESTAURANTS DE FRANCE