

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
Boîte de Sardines en filets 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 **21€50**
Brioche maison - France

Escargots en persillade et ses Croutons Les six – **9€50** Les douze – **13€00**

Œuf parfait façon Florentine, Crème de Comté, croutons **14€50**

Carpaccio de Saumon mariné au Chou rouge, Gingembre et gel de Mangue **17€50**

Poire Conférence, Rocamadour Pané, Crumble de Parmesan, Salade Carmine, Vinaigrette au Miel **15€50**

Raviole Ouverte de Langoustines, Bouillon Thai, Wok de Légumes **19€50**

L'Assiette Végétarienne, Impromptue de Légumes Frais  **19€50**
(servi chaud)

Menu de Saison – 39,50€

(Pas de changement possible dans le Menu)

Œuf parfait façon Florentine, Crème de Comté, croutons
OU

Carpaccio de Saumon mariné au Chou rouge,
Gingembre et gel de Mangue

Filet de Canette snacké, Mousseline de patates douces rôtie au Miso,
Sauce shiitakés
OU

Pavé de Lieu Jaune, Caponata de Légumes racines confits,
Sauce vierge

Montelimar de La Civelle
OU

Tarte Tatin, Sablé Breton, Pommes Caramélisées, Crème Vanillée

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 Thai 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, Risotto Crémeux, Emulsion de Bisque de Langoustines **32€50**

Le Pavé de Lieu Jaune, Caponata de Légumes racines confits, Sauce vierge **27€90**

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, Jus truffé, Sauce 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**

La Saucisse Artisanale au Couteau (200 g), Aligot au Curé Nantais, Jus truffé – français **26€50**

Le Roulé d'Agneau en Tapenade, Légumes façon Tajine, Abricots et Amandes Grillées, Jus d'Agneau –U-E **27€50**

Le Rognon de Veau, sauce Poivre, garniture Grand-Mère (Pommes de terre, Oignons Grelot, Lard fumé) –U-E **25€50**

Le Retz Burger Maison, Pain Artisanal aux Graines, Steak Haché frais (180g), **Option burger steak 100% végétal**  **22€50**
Compotée d'Oignons, Ketchup de Poivrons, Curé Nantais, Roquette – VBF

Le Filet de Canette snacké, Mousseline de patates douces rôtie au Miso, Sauce shiitakés –France **25€50**

Les Fromages

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

Les Douceurs Sucrées Maison



Les Traditionnelles Profiteroles de La Civelle au chocolat Valhrona	12€90
Le Gâteau Nantais, Glace Vanille	11€50
Le Montelimar de La Civelle	10€50
La Tarte Tatin, Sablé Breton, Pommes Caramélisées, Crème Vanillée	10€50
Le véritable Baba Au Rhum , Chantilly Vanillée	12€50
Le Mont Blanc de la Civelle	12€50

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

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 Whiskies (4cl)

Jameson - Irlande	8€00
Jack Daniels - Etats-Unis	8€00
Lagavulin (8 ans) - Ecosse	12€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 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	1 L
Vittel	3€50		5€00
Acqua Panna		5€00	
Eaux Gazeuses			
Chateldon		7€00	
Eau de Perrier	3€50		6€00
San Pellegrino	3€50		6€00

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