

Les Digestifs (4 cl)

Get 27 / Get 31 – Mentilla –	8€00
Vodka Wyborova (4cl)	8€00
Baileys	8€00
Grand Marnier – Cointreau	8€00
Cognac aux Amandes	8€00
Liqueur Abricot du Roulot	15€00
Chartreuse Jaune	10€00
Chartreuse Mof	14€00
Chartreuse VEP	25€00
Chartreuse 9ème centenaire	17€00
Bas-Armagnac	
Darroze Domaine de Martin 2007	13€00
Darroze Domaine de Martin 1998	15€00
Calvados Château du Breuil	
Réserve 8 ans	12€00
Réserve des Seigneurs 20 ans	16€00
Cognac	
Hennessy VSOP	10€00
Hennessy XO	18€00

Eaux de vie de fruits

Prune L.Cazotte	14€00
Framboise du Roulot	16€00

Rhums

Diplomatico	9€50
Zacapa	10€00
Zacapa X.O	18€00
Eminente	11€00
Eminente 10 ans Gran Reserva	14€50
La Favorite Ambrée	18€00
La Favorite Brut 2 Colonnes 71,8°	10€00
Clement Elixir	18€00
La Canne Bleue 2023 Clément	10€00

Prix TTC/Service Compris

BIENVENUE AUX GROUPES

Nous vous accueillons pour vos repas professionnels ou familiaux.

3 Menus disponibles sur notre site : www.lacivelle.com

Nous vous proposons également des formules séminaires, cocktails...

Contactez nous sur : contact@lacivelle.com

INVITATION GOURMANDE

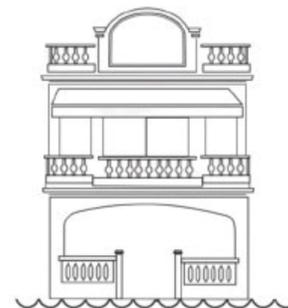
Pour faire plaisir à quelqu'un qui vous est cher, à vos amis, à vos collaborateurs... Offrez un BON CADEAU pour un repas à la Civelle d'une valeur de votre choix.

Renseignez-vous au bar ou directement sur le site

Moyens de paiement acceptés :
Espèces, CB, AMEX, Tickets restaurants,
Chèques vacances

ACTUALITÉS

**Vous souhaitez en savoir plus sur nos événements,
nos prochaines ventes à emporter ?
Rendez-vous sur notre site internet ou sur nos
réseaux pour plus d'infos !**



LA CIVELLE
RESTAURANT

Pour l'apéritif

La Coupe de Champagne du Moment	14€00
Kir (12 cl) <i>(Cassis, pêche, mure, framboise, cerise)</i>	5€00
Porto Rouge (8 cl)	6€50
Porto Blanc (8 cl)	6€50
Pineau Rouge ou Blanc (8 cl)	6€50
Lillet Rouge ou Blanc (8 cl)	6€50
Martini Rouge ou Blanc, Campari (5 cl)	5€00
Suze (5 cl)	5€00
Anisés (2 cl)	5€00
Americano (12 cl)	9€50

Nos Cocktails

Sangria Maison	6€00
Ti Punch (5 cl)	8€00
Caïpirinha	9€50
Spritz	9€50
Spritz Italicus	10€50
Spritz Saint Germain	12€50
Gin Tonic <i>(Gin, Organics Tonic Water 25cl, Citron vert)</i>	12€00
Civelle Mule <i>(Vodka, Organics Ginger Beer 25cl, Citron vert, Gingembre)</i>	12€50
Mojito	9€50
Mojito Passion ou Mojito Fraise	10€50
Mojito Royal	14€50
Mai Tai Revisité <i>(Rhum blanc, Rhum Brun, Triple sec, Jus d'ananas, Sirop de Vanille, Sirop de grenadine)</i>	12€50

Nos Mocktails

Cocktail de Jus de Fruits sans alcool	5€50
Virgin Mojito	7€50
Virgin Fraise ou Virgin Passion	8€00
Gin To Ceder's sans alcool servi avec Organics Tonic	10€50

Nos Bières

	25cl	50cl
Pression :		
Gallia	4€50	8€50
Affligem	5€00	9€50
Picon Bière	5€50	10€50
Bière + sirops	4€60	9€00
Bouteille :		33cl
Duvel, Desperados (33 cl)		7€00
Duchesse Anne Triple (33 cl)		7€00
Corona (35.5 cl)		7€00
Mort Subite Kriek		7€00
La 36		7€00
Nantelle - Bière Locale (fruits rouges)		7€00
Lagunitas IPA		7€00
Heineken Sans alcool		4€50

Nos Cidres

Cidre Brut Galipette (33cl)	5€00
Cidre Rosé Galipette (33 cl)	5€00

Les Vins au Verre

Le Champagne du moment (12cl)	14€00		
Les Blancs Secs...	Verre 12 cl	Pot 46 cl	Bt. 75 cl
AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2023 <i>« La Grande Réserve des Moulins » Gadais Père et Fils</i>	5€50	21€00	32€00
AOC Bergerec 2022 <i>Château des Eyssards</i>	7€50	29€00	44€00
IGT Veronese 2022 <i>“Garganega” Casalforte</i>	6€50	25€00	38€00
AOC Quincy 2023 <i>Domaine Bigonneau</i>	7€50	29€00	44€00
Coup de Cœur du Sommelier <i>N'hésitez pas à demander notre suggestion !</i>	8€50	33€00	
La Douceur...			
AOC Côteaux-du-Layon 2023 <i>Domaine Cady</i>	7€50	29€00	44€00

Les Rouges...

	Verre 12 cl	Pot 46 cl	Bt. 75 cl
AOC Saumur Champigny 2023 <i>« L'Inconnu » Domaine des Varinelles</i>	7€00	27€00	41€00
AOC Pic Saint Loup 2022 <i>Les déesses Muettes</i>	7€50	29€00	44€00
AOP Languedoc Pézenas 2020 <i>Villa Tempora</i>	7€50	29€00	44€00
DOC Rosso Di Montepulciano 2022 <i>“Azienda Casale” Daviddi</i>	7€00	27€00	41€00
Coup de Cœur du Sommelier <i>N'hésitez pas à demander notre suggestion !</i>	8€50	33€00	

Les Rosés...

Verre de Provence du moment	7€00	27€00
-----------------------------	-------------	--------------

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 Rillettes artisanales aux 2 Saumons, <i>Pain Toasté</i>	12€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

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 égale"

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,
Sauce Moutarde à l'ancienne

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 – France **26€50**

La véritable Andouillette nouée à la ficelle, *Maison Guery*, Frites Maison, Sauce Moutarde à l'Ancienne – France **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) (Boisson Bio Pétilante Citron Gingembre)	5€00
Bergote (33 cl) (boisson bio pétillante Bergamote Orange)	5€00
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 (Darjeeling, Earl Grey, Ceylan Vert, Vert menthe, Fruits rouges, Rooibos)	4€10
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