

Les Digestifs (4 cl)

Get 27 / Get 31 – Mentilla –	8€00
Vodka Wyborova (4cl)	8€00
Baileys	8€00
Grand Marnier – Cointreau	8€00
Liqueur de Cognac aux Amandes	8€00
Liqueur Abricot du Roulot	8€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 AOC Martinique Agricole	18€00
La Canne Bleue 2023 <i>Clément</i>	10€00
Admiral Rodney HMS Formidable	13€00
Admiral Rodney HMS Royal OAK	15€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

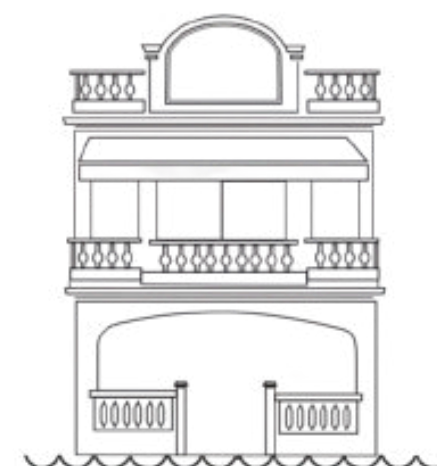
Pour faire plaisir à quelqu'un qui vous est cher, à vos amis, à vos collaborateurs... Offrez un BON CADEAU pour un repas à la Civelle d'une valeur de votre choix.

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 (12cl)	14€00
Kir (12 cl) (Cassis, pêche, mure, framboise, cerise)	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 Mocktails (20cl)

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
Spritz sans alcool	8€00

Nos Cocktails (20cl)

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




Nos Bières

	25cl	50cl
Pression :		
Gallia	4€50	8€50
Affligem	5€00	9€50
Blanche	5€00	9€50
Picon Bière	5€50	10€50
Bière + sirops	4€60	9€00
		33cl
Bouteille :		7€00
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 Français 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 « La Grande Réserve des Moulins » Gadais Père et Fils	5€50	21€00	32€00
AOC Côtes du Rhône Famille Perrin	8€00	31€00	47€00
IGP Chardonnay  Famille Lieubeau	7€00	27€00	41€00
AOC Quincy Domaine Bigonneau	7€50	29€00	44€00
Coup de Cœur du Sommelier  N'hésitez pas à demander notre suggestion !	8€50	33€00	
La Douceur...			
AOC Côteaux-du-Layon  Domaine Cady	7€50	29€00	44€00

Les Rouges...

	Verre 12 cl	Pot 46 cl	Bt. 75 cl
AOC Saumur Champigny  « L'Inconnu » Domaine des Varinelles	7€00	27€00	41€00
AOC Pic Saint Loup Les déesses Muettes	7€50	29€00	44€00
AOC Côtes du Rhône Famille Perrin	8€00	31€00	47€00
IGP Pinot Noir Famille Lieubeau	7€00	27€00	41€00
Coup de Cœur du Sommelier  N'hésitez pas à demander notre suggestion !	8€50	33€00	

Les Rosés...

AOC Côtes de Provence	7€00	27€00	41€00
IGP Ile de Beauté Terra Nativa	4€50	17€00	25€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
Les Rillettes de Porc des copains, <i>Pain toasté</i>	12€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
Chiffonnade de Jambon Serrano d'Espagne	16€50


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

- 1 Boisson de 20cl (Citronnade Maison, Thé froid Maison, coca-cola) ***
- 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

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 d'Oignons Rouges, Brioche maison - France	21€50
Poireaux et Asperges Vertes, Vinaigrette au Yaourt Grec, Œuf parfait et Crumble de Parmesan	15€50
Médaille d'Aiglefin, Sauce hollandaise à l'Estragon, Gel de Bergamote et pickles de graines de Moutarde	17€50
Croustillant de Porc, Mayonnaise au Paprika fumé, Mâche Nantaise - France	15€50
Raviole Ouverte de Crabe et bisque de Langoustines	19€50
L'Assiette Végétarienne , Impromptue de Légumes Frais  (servi chaud)	19€50

Menu de Saison – 39,50€

(Pas de changement possible dans le Menu)

Poireaux et Asperges Vertes, Vinaigrette au Yaourt Grec, Œuf parfait et Crumble de Parmesan

OU

Médaille d'Aiglefin, Sauce hollandaise à l'Estragon, Gel de Bergamote et pickles de graines de Moutarde

Fondant de Veau confit à basse température, Jus aux Trompettes de la mort, Royale de Carottes et Asperges Vertes grillées

OU

Pavé de Merlu snacké, Sauce Aurore tomatée, Lasagnes Végétales

Tartelette au Citron de notre pâtissier aux délicates notes de Yuzu et Bergamote

OU

Entremet gourmand au Chocolat, Caramel fondant et éclats de Cacahuètes grillées

 Tous nos plats végétariens

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

L'incontournable Poêlée Royale de La Civelle – 75€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 Thaï et Lait de Coco, Légumes de saison

Le Pavé de Sandre, Viennoise de Sarrasin, Poêlée de Légumes verts, Beurre Nantais	27€90
Le Poêlon de Cuisses de Grenouilles* et Anguilles en Persillade, Grenailles du Pays	29€50
Le Filet de Turbot, Duo d'Asperges, Condiment Petits Pois, Ail des Ours, Espuma de Yuzu	32€50
Le Pavé de Merlu snacké, Sauce Aurore tomatée, Lasagnes Végétales	27€00

Pensez à consulter nos suggestions du moment

Notre cuisine travaillant des produits 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) – France

79€00


2 Sauces au choix :

Béarnaise Maison, Jus à la Truffe d'été, 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 – France	33€00
Steak Tartare de Boeuf (190 g) coupé au Couteau... préparé ou pas... – France	23€50
Steak Tartare de Boeuf (190 g) haché maison et poêlé – France	24€50
La Saucisse de Toulouse au Couteau (200 g), Aligot au Curé Nantais, Jus à la Truffe d'été – France	26€50
La véritable Andouillette nouée à la ficelle, <i>Maison Guery</i> , Frites Maison, Sauce Moutarde à l'Ancienne – France	27€50
Le Rognon de Veau, Sauce Poivre, Garniture Grand-Mère (<i>Pommes de terre, Oignons, Lard fumé</i>) – UE	25€50
Le Retz Burger Maison, Pain aux Graines, Steak Haché frais (180g), Compotée d'Oignons, Ketchup de Poivrons, Curé Nantais, Roquette – France	22€50
Option burger steak 100% végétal 	
Le Fondant de Veau confit à basse température, Jus aux Trompettes de la mort, Royale de Carottes et Asperges Vertes grillées – France	26€50
Les Ris d'Agneau en persillade, Poêlée de Légumes printaniers – Irlande	34€50

Les Fromages

Le Plateau de Fromages à la Coupe **Maison Lecoq Nantes** (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

La Tartelette au Citron de notre pâtissier aux délicates notes de Yuzu et Bergamote

11€50

L'Entremet gourmand au Chocolat, Caramel fondant et éclats de Cacahuètes grillées

12€50

Le Mille Feuille aux Fraises de Burban La Baule

12€50

NOTRE SUPER DESSERT À PARTAGER

Pavlova aux Fruits de saison, Crème fouettée Vanillée,

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 (4 cl) **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 Crème fouettée Vanillée **2€00**

Les Parfums de nos Glaces :

Vanille, Chocolat, Caramel au beurre salé, Café, Rhum-Raisin, Fraise, Barbe à Papa

Les Parfums de nos Sorbets

Citron Vert, Passion, Framboise

Les Boissons Chaudes

Café expresso - Décafeiné **2€30**

Café Allongé **2€50**

Double expresso **4€50**

Café Crème **2€60**

Double Café Crème **4€80**

Chocolat **4€50**

Cappucino **5€00**

Thé **4€30**

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

Infusion **4€30**

(Verveine Tilleul, Verveine Menthe)

Irish Coffee (4cl) **10€00**

Grog au Rhum (4 cl) **9€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

Carafe d'eau à la demande.

Sans Alcool

Thé Froid Maison (25 cl) **4€50**

Citronnade Maison (25 cl) **4€50**

RedBull Energy Drink (25 cl) **5€50**

Organics Tonic Water (25 cl) **5€00**

Organics Ginger Beer (25 cl) **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**

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**

Caol Ila (18 ans) - Ecosse **14€00**

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

Oban (14 ans) - Ecosse **10€00**

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 water (25 cl) **4€00**

UNE TOQUE AU GAULT&MILLAU DEPUIS DÉCEMBRE 2023

CETTE TOQUE NOUS CLASSE PARMIS LES MEILLEURS RESTAURANTS DE FRANCE