

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	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	
Henessy VSOP	10€00
Henessy 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.
Renseignement 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 évènements,
nos prochaines ventes à emporter ?
Rendez-vous sur notre site internet ou sur nos
réseaux pour plus d'infos !**



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
IPA	5€50	9€50
Picon Bière	5€50	10€50
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 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



N'hésitez pas à consulter notre carte des vins



Vins issus de l'agriculture biologique

Les Tapas de La Civelse
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
La Terrine à l'Ail des Ours, <i>Pain toasté</i>	12€50
Les filets de Sardines à la Bolinche de la Pointe de Penmarc'h	10€50
Friture d'Eperlans, Citron et Sauce tartare	12€50
Accras de Poissons « Maison »	11€50
Chiffonnade de Jambon Serrano d'Espagne	16€50

Fraîcheur et Végétal

La Salade Grecque au Melon, Pastèque et Fêta <i>Sucrine, Tomates cerises, Graines, Vinaigrette balsamique, Huile de Basilic, Croûtons, Roquette</i>	19€50
L'Assiette Végétarienne , Impromptue de Légumes Frais <i>(servi chaud)</i>	20€00

Tous nos plats végétariens

Coquillages & Crustacés

ASSIETTE DE LA MER – 23€90		
4 Huitres Bretonnes, Bulots, 4 Crevettes, Aioli Maison		
Huîtres 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 de la Baie de Bourgneuf <i>(Espèce japonaise)</i>	Les six – 12€00, Les douze – 20€00	
Bulots Aioli Maison (200g)		10€50
Pour débiter...		
Le Foie Gras aux Coteaux du Layon, Chutney d'Oignons Rouges, Brioche maison – France		21€50
La poêlée de Coques (Atlantique), Sauce Chorizo (200g)		15€50
Involtini d'Aubergines grillées et Ricotta, Coulis de Tomates fraîches, Huile de Basilic		16€50
Céviché d'Espadon, Pickles de Légumes croquants, Lait de tigre à la Coriandre		17€50

Menu de Saison – 39,90€

(Pas de changement possible dans le Menu)

Involtini d'Aubergines grillées et Ricotta, Coulis de Tomates fraîches, Huile de Basilic
OU
Céviché d'Espadon, Pickles de Légumes croquants, Lait de tigre à la Coriandre

Le Demi Magret de Canard, Polenta à la Truffe d'été, Sauce Fruits Rouges
OU
Le Cabillaud aux épices douces, Risotto crémeux, Sauce Coco Curry

La Nage de Fraises, Crème Mascarpone vanillée
OU
L'Intense Chocolat Valhrona

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

En direct de Nos Mareyeurs ! ... livrée chaque matin à la Civelse...

L'incontournable Poêlée Royale de La Civelse – 75€00 "Souvent imitée, jamais égalée"	♥
Homard entier de l'Atlantique NE, Gambas*, St Jacques, Crevettes, Minis légumes croquants	
La Cocotte de la Civelse – 29€50	
3 Poissons, Crevette, Curry Thaï et Lait de Coco, Légumes de saison	

Le Pavé de Sandre, Légumes printaniers, Condiment Tomate confite, Beurre Nantais	27€90
Le Poêlon de Cuisses de Grenouilles* et Anguilles en Persillade, Grenailles du Pays	29€50
La Lotte rôtie, Conchiglioni Epinards et Ricotta, Sauce Pesto basilic	32€50
Le Cabillaud aux épices douces, Risotto crémeux, Sauce Coco Curry	27€90

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, 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 – -Allemagne	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 véritable Andouillette nouée à la ficelle, Maison Guery, Frites Maison, Sauce Moutarde à l'Ancienne –France	27€50
Emincé de Porc Français, Grenailles, Tomates confites, Olives Kalamata, Pignons de Pin, Parmesan et Roquette	25€50
Le Rognon de Veau, Sauce Poivre, Garniture Grand Mère (Pommes de terre, Oignons, Lard fumé) – 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
Le Demi Magret de Canard, Polenta à la Truffe d'été, Sauce Fruits Rouges – France	27€50
La Noisette d'Agneau dans le filet, Tian de légumes, Girolles en persillade, jus d'agneau –Royaume uni	32€50

Les Fromages

Le Plateau de Fromages à la Coupe (4 fromages au choix)
- 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 Paille Framboises de La Civelle 12€90

L’Intense Chocolat Valhrona 11€50

La Nage de Fraises, Crème Mascarpone vanillée 11€50

Du fruit, Rien que du fruit

Les Fraises
Nature ou au Sucre 8€50
Chantilly ou Chocolat 10€50 ou les 2 12€50

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

NOTRE SUPER DESSERT À PARTAGER

Pavlova aux Fruits Rouges, 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, Barbe à Papa

Les Parfums de nos Sorbets

Citron Vert, Passion, Framboise, Fraise

Les Whiskies (4cl)

Jameson - Irlande 8€00

Jack Daniels - Etats-Unis 8€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 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) 4€30

Infusion (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 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.

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 PARMi LES MEILLEURS RESTAURANTS DE FRANCE