

## Les Digestifs (4 cl)



Get 27 / Get 31 – Mentilla -  
Vodka Wyborova (4cl)  
Baileys  
Grand Marnier  
  
Liqueur de Cognac aux Amandes  
Liqueur Abricot du Roulot

Chartreuse Mof  
Chartreuse VEP  
Chartreuse 9ème centenaire

**Bas-Armagnac**  
Darroze Domaine de Martin 2007  
Darroze Domaine de Martin 1998

**Calvados**  
Très Pomme Christian Drouin  
**Cognac**

Hennessy VSOP  
Hennessy XO  
MARTEL Cordon bleu

8€00

8€00

8€00

8€00

8€00

15€00

14€00

25€00

17€00

13€00

15€00

12€00

10€00

18€00

15€00

### Eaux de vie de fruits

Framboise du Roulot

16€00

Poire Williams - Joseph Cartron

14€00

### Rhum

Diplomatico

9€50

Zacapa

10€00

Zacapa X.O

18€00

Eminente

11€00

Eminente 10 ans Gran Reserva

14€50

La Favorite Coeur de Canne

16€00

La Favorite Brut 2 Colonnes 71,8°

10€00

Clement Elixir AOC Martinique Agricole

18€00

La Canne Bleue 2023 *Clément*

10€00

Admiral Rodney HMS Formidable

13€00

Admiral Rodney HMS Royal OAK

15€00

### Prix TTC/Service Compris

Moyens de paiement acceptés :

Espèces, CB, AMEX, Tickets restaurants CB, Chèques vacances

## BIENVENUE AUX GROUPES

Nous vous accueillons pour vos repas professionnels ou familiaux.  
3 Menus disponibles sur notre site : [www.lacivelle.com](http://www.lacivelle.com)

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

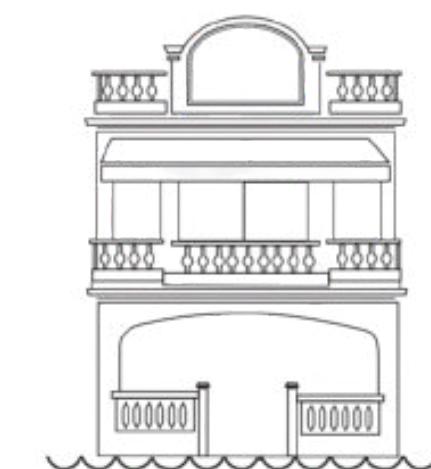
Contactez nous sur : [contact@lacivelle.com](mailto:contact@lacivelle.com)

## BONS CADEAUX

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*



**LA CIVELLE**  
RESTAURANT

## ACTUALITÉS

Dès octobre 2025, un nouveau Navibus relie Trentemoult, Chantenay et le Hangar à Bananes (7 jours sur 7 + gratuit le week-end)

IDEE CADEAU QUI FAIT TOUJOURS PLAISIR : Offrez un Bon cadeau la Civelle



ANGLAIS



ESPAGNOL



# Pour l'apéritif

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

# Nos Mocktails (20cl)

Cocktail de Jus de Fruits sans alcool	<b>5€50</b>
Virgin Mojito	<b>7€50</b>
Virgin Fraise ou Virgin Passion	<b>8€00</b>
Spritz sans alcool	<b>8€00</b>

# Nos Cocktails (20cl)

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

# Nos Bières

**25cl**    **50cl**

**Pression :**  
Gallia  
IPA  
Picon Bière

**4€50**    **8€50**  
**5€50**    **9€50**  
**5€50**    **10€50**

**Bouteille :**

Duvel, Desperados (33 cl)  
Duchesse Anne Triple (33 cl)  
Corona (35.5 cl)  
Mort Subite Kriek  
La 36  
Nantelle - Bière Locale (fruits rouges)  
Heineken Sans alcool

**33cl**

**7€00**  
**7€00**  
**7€00**  
**7€00**  
**7€00**  
**7€00**  
**4€50**

# Nos Cidres

Cidre Brut (33cl)  
Cidre Rosé (33 cl)

**5€00**  
**5€00**

# Les Vins Français au Verre

## Le Champagne du moment (12cl)

**14€00**

## La Découverte...

AOC Sauternes 2016  
Château Yquem

Verre 2 cl    Verre 4 cl

**23€00**    **45€00**

## Les Blancs Secs...

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie  
« La Grande Réserve des Moulins » Gadais Père et Fils

Verre 12 cl    Pot 46 cl    Bt. 75 cl

**5€50**    **21€00**    **32€00**

AOC Saint-Véran  
Domaine Terres Secrètes

**9€50**    **37€00**    **56€00**

AOC Cheverny AB  
Domaine Sauger

**7€50**    **29€00**    **44€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 AB  
Domaine Cady

**8€00**    **31€00**    **47€00**

## Les Rouges...

AOC Saumur Champigny AB  
« L'Inconnu » Domaine des Varinelles

Verre 12 cl    Pot 46 cl    Bt. 75 cl

**7€00**    **27€00**    **41€00**

AOP Terasse du Larzac AB  
Clos du Serre « Saint Jean »

**8€50**    **33€00**    **50€00**

AOP Pic Saint Loup  
Les Déesses Muettes

**8€50**    **33€00**    **50€00**

AOC Saint Emilion  
Cheval Noir

**9€50**    **37€00**    **56€00**

Coup de Cœur du Sommelier ♥  
N'hésitez pas à demander notre suggestion !

**8€50**    **33€00**

## Les Rosés...

AOC Côtes de Provence  
IGP Ile de Beauté  
Terra Nativia

**7€00**    **27€00**    **42€00**

**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 Civelle ... en direct de notre comptoir

Chiffonnade de Jambon Serrano d'Espagne  
Les Rillettes de Bar Sauvage à la Truffe d'été, *pain toasté*  
Les Rillettes artisanales aux 2 Saumons, *Pain Toasté*  
Les Rillettes de Porc des copains, *Pain toasté*  
Les filets de Sardines à la Bolinche de la Pointe de Penmarc'h

### ... Sorties de la Cuisine (pendant les heures de repas)

Friture d'Eperlans, Citron et Sauce tartare  
Accras de Poissons « Maison »  
Brioche de Focaccia tiède au Romarin, Olives à la Grecque 3/4 pers ✓  
Pour accompagner votre Foccacia : ✓

✓ Tous nos plats végétariens

## Pour Bien Commencer ...

### NOUVEAU

La Trilogie Iodée : 3 Huitres **Bretonnes** + 3 Huitres **Gillardeau** + Saumon fumé et son Blini 26€50

### 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 de la Baie de Bourgneuf

(Espèce japonaise) Les six - 12€00, Les douze - 20€00

Le Foie Gras au Coteau du Layon, Chutney d'Oignons et Figues, Brioche maison - France 21€50

Noix de Saint Jacques Gratinées dans sa Coquille, façon grand-mère 19€50

Escargots en Persillade et ses Croûtons

Les six - 9€50, Les douze - 15€00

La Terrine de Ris de Veau braisé aux Calvados et Morilles 18€50

La Raviole de Langoustines au Bouillon Épices Thaï (option végé possible) 18€50

L'Assiette Végétarienne, Impromptue de Légumes Frais ✓ (servi chaud) 20€00

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

### L'incontournable Poêlée Royale de La Civelle - 75€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, Conchiglioni de Courge et Parmesan, Sauce beurre Nantais 27€90

Le Poêlon de Cuisses de Grenouilles\* et Anguilles en Persillade, Grenailles du Pays 29€50

Le Filet de Bar grillé, Pulpe de Butternut, Châtaignes et sauce Vanille 29€50

La Brochette de Saint Jacques Snackées, Espuma de Pomme de Terre, Truffe d'Hiver Melanosporum 35€50

### Pensez à consulter nos suggestions du moment

Notre cuisine travaillant des produits 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

## Menu de Fêtes - 47,50€

(Pas de changement possible dans le Menu)

Foie gras, chutney de Figues, brioche tiède  
OU  
Noix Saint Jacques Gratinées dans sa coquille, façon grand-mère

\*\*\*

Filet de Bar grillé, Pulpe de Butternut, Châtaignes et sauce Vanille  
OU  
Filet de Bœuf, Palets de Patate douce rôtie, Crème de Cèpes  
(\*suppl. escalope de foie gras + 6 €)

\*\*\*

Notre Pim's Chocolat Orange  
OU  
La Buche Exotique et Mousse Champagne

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

1 Boisson de 20cl (Citronnade Maison, Thé froid Maison, sirop à l'eau, diabolo, coca-cola)

\*\*\*

Steak Haché de Bœuf VBF, Frites Fraîches Maison OU Filet de Poisson au Beurre Nantais, Tagliatelles

\*\*\*

Glace Barbe à Papa ou Mousse au Chocolat Maison

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 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 Bœuf (190 g) coupé au Couteau... préparé ou pas... - France

23€50

Steak Tartare de Bœuf (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

Le Retz Burger Maison, Pain aux Graines, Steak Haché frais (180g), Compotée d'Oignons, Ketchup de Poivrons, Curé Nantais, Roquette - France

Option burger steak 100% végétal ✓

22€50

Le Supreme de Pintade, Pommes Dauphines, Poêlée de Champignons et Châtaignes, Sauce Morilles -France

29€50

Filet de Bœuf, Palets de Patate douce rôtie, Crème de Cèpes  
(\*suppl. escalope de foie gras + 6 €)

32€00

Les Ris de Veau, Châtaignes et Shiitakés, Gnocchi maison, Crème de Lard

39€50

## La Ronde des Fromages

Le Plateau de Fromages à la Coupe (4 fromages au choix) **14€00**

- Suppl Fromage +3€

## Les Gourmand(es) finissent ici



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

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

La Buche Exotique et Mousse Champagne **11€50**

Notre Pim's Chocolat Orange **12€50**

L'omelette flamblée Norvégienne Vanille, Citron vert **11€50**

L'Ananas Victoria et son Sabayon Citron vert et Rhum **13€50**

### Douceur XXL

PAVLOVA aux Fruits Exotiques, Crème fouettée Vanillée,

Coulis de Fruits

Pour 2 pers **19€50**

Pour 4/6 pers **36€00**

## Déclinaison des Gourmandises de La Civelle

(4 gignardises Maison Servies avec Boisson)

Le Café des Gourmandises	<b>10€50</b>
Le Champagne (12cl) des Gourmandises	<b>21€50</b>
L'Irish Gourmand (4 cl)	<b>18€50</b>

## Glaces Artisanales

Colonel "Sorbet Citron Vert et Vodka (2 cl)"	<b>12€00</b>
Les glaces :	
1 boule	<b>3€50</b>
2 boules	<b>7€00</b>
3 boules	<b>9€50</b>
Suppl Crème fouettée Vanillée	<b>2€00</b>

### 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 Boissons Chaudes

Café expresso - Décafeiné	<b>2€30</b>
Café Allongé	<b>2€50</b>
Double expresso	<b>4€50</b>
Café Crème	<b>2€60</b>
Double Café Crème	<b>4€80</b>
Chocolat	<b>4€50</b>
Cappuccino	<b>5€00</b>

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

Infusion	<b>4€30</b>
( <i>Verveine Tilleul, Verveine Menthe</i> )	
Irish Coffee (4cl)	<b>10€00</b>

Grog au Rhum (4 cl) **9€00**

## Les Eaux Minérales

Eaux Plates	<b>50cl</b>	<b>75cl</b>	<b>1 L</b>
Vittel	<b>3€50</b>		<b>5€00</b>
Acqua Panna		<b>5€00</b>	

### Eaux Gazeuses

Chateldon	<b>7€00</b>
Eau de Perrier	<b>3€50</b>
San Pellegrino	<b>3€50</b>

Carafe d'eau à la demande (offerte)

## 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*) **5€00**

Bergote (33 cl) **5€00**

(*boisson bio pétillante Bergamote Orange*) **4€50**

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	<b>8€00</b>
Jack Daniels - Etats-Unis	<b>8€00</b>
Glenmorangie (10 ans) - Ecosse	<b>13€50</b>
Oban (14 ans) - Ecosse	<b>10€00</b>
Johnnie Walker Black Label - Ecosse	<b>11€00</b>
Johnnie Walker Green label (15 ans) - Ecosse	<b>14€50</b>
Ardbeg (An Oa) - Ecosse	<b>11€00</b>
Ardbeg (We Beastie) - Ecosse	<b>13€00</b>
Lagavulin (8 ans) - Ecosse	<b>12€00</b>
Knockando (18 ans) - Ecosse	<b>16€00</b>
Glenfiddich Gran Reserva (21 ans) - Ecosse	<b>21€00</b>
Aberlour (10 ans) - Ecosse	<b>10€00</b>
Togouchi - Japon	<b>9€50</b>

## Les Gins (4cl)

Tanqueray N° Ten **12€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

3ÈME FOIS MAITRE RESTAURATEUR DEPUIS AVRIL 2015

NOTRE LABEL MAITRE RESTAURATEUR VOUS CERTIFIE UNE CUISINE 100% PRODUITS FRAIS