

Les Digestifs (4 cl)

Get 27 / Get 31 – Mentilla –	8€00
Vodka Wyborova (4cl)	8€00
Baileys	8€00
Grand Marnier	8€00
Liqueur de Cognac aux Amandes	8€00
Liqueur Abricot du Roulot	15€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	
Très Pomme Christian Drouin	12€00
Cognac	

Henessy VSOP	10€00
Henessy XO	18€00
MARTEL Cordon bleu	15€00

Eaux de vie de fruits	
Framboise du Roulot	16€00
Poire Williams – Joseph Cartron	14€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 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 <i>Clément</i>	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

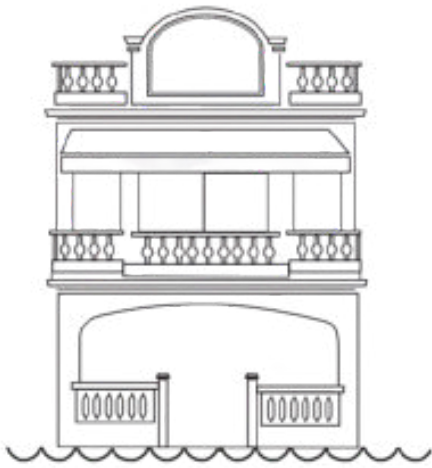
Nous vous proposons également des formules séminaires, cocktails...

Contactez nous sur : 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 Civelse 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 Civelse



ANGLAIS



ESPAGNOL



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
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
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
Heineken Sans alcool		4€50

Nos Cidres

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

Les Vins Français au Verre

Le Champagne du moment (12cl)	14€00		
La Découverte...	Verre 2 cl	Verre 4 cl	
AOC Sauternes 2016 Château Yquem	23€00	45€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 Saint-Véran Domaine Terres Secrètes	9€50	37€00	56€00
AOC Cheverny  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  Domaine Cady	8€00	31€00	47€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
AOP Terasse du Larzac  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	7€00	27€00	42€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 Civelle
... en direct de notre comptoir

Table with 2 columns: Dish Name, Price. Rows include Chiffonnade de Jambon Serrano d’Espagne (16€50), Les Rillettes de Bar Sauvage à la Truffe d’été, pain toasté (13€50), Les Rillettes artisanales aux 2 Saumons, Pain Toasté (12€50), Les Rillettes de Porc des copains, Pain toasté (12€50), Les filets de Sardines à la Bolinche de la Pointe de Penmarc’h (12€50).

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

Table with 2 columns: Dish Name, Price. Rows include Friture d’Eperlans, Citron et Sauce tartare (12€50), Accras de Poissons « Maison » (11€50), Brioche de Focaccia tiède au Romarin, Olives à la Grecque 3/4 pers (13€00), Pour accompagner votre Foccacia : (3€00), (3€00), (9€50).

Tous nos plats végétariens

Pour Bien Commencer ...

Table with 3 columns: Dish Name, Price, Notes. Rows include La Trilogie Iodée : 3 Huitres Bretonnes + 3 Huitres Gillardeau + Saumon fumé et son Blini (26€50), Huîtres Bretonnes (15€00 to 27€00), Les Spéciales Gillardeau N°3 (23€00 to 45€00), Palourdes Farcies Maison de la Baie de Bourgneuf (Espèce japonaise) (12€00 to 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 (9€50 to 15€00), La Terrine de Ris de Veau braisé aux Calvados et Morilles (18€50), La Raviole de Langoustines au Bouillon Épices Thaï (option végét possible) (18€50), L'Assiette Végétarienne, Impromptue de Légumes Frais (servi chaud) (20€00).

Menu de Fêtes – 47,50€
(Pas de changement possible dans le Menu)

Table with 2 columns: Dish Name, Price. Rows include Foie gras, chutney de Figues, brioche tiède OU Noix Saint Jacques Gratinées dans sa coquille, façon grand-mère (47,50€), 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 €) (47,50€), Notre Pim’s Chocolat Orange OU La Buche Exotique et Mousse Champagne (47,50€), POUR LES MOINS GRANDS (Enfant – 12 ans) – 15€90 (15€90), 1 Boisson de 20cl (Citronnade Maison, Thé froid Maison, sirop à l’eau, diablo, coca-cola) (15€90), Steak Haché de Boeuf VBF , Frites Fraîches Maison OU Filet de Poisson au Beurre Nantais, Tagliatelles (15€90), Glace Barbe à Papa ou Mousse au Chocolat Maison (15€90).

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

Table with 2 columns: Dish Name, Price. Rows include L'incontournable Poêlée Royale de La Civelle – 75€00 (Souvent imitée, jamais égalée) (75€00), La Cocotte de la Civelle – 29€50 (3 Poissons, Crevette, Curry Thaï et Lait de Coco, Légumes de saison) (29€50), 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

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€

Table with 2 columns: Dish Name, Price. Rows include Côte de Bœuf (1 kg pour 2 pers) – France (79€00), 2 Sauces au choix : Béarnaise Maison, Sauce Moutarde à L'ancienne (79€00), 1 Accompagnement au choix – Suppl 2 garnitures +5€ (79€00), 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), Le Retz Burger Maison, Pain aux Graines, Steak Haché frais (180g), Option burger steak 100% végétal (22€50), Compotée d'Oignons, Ketchup de Poivrons, Curé Nantais, Roquette – France (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)
- Suppl Fromage +3€

14€00

Les Gourmand(es) finissent ici



Les Traditionnelles Profiteroles de La Civelles au Chocolat Valhrona	12€90
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

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

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 (2 cl)"	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
Lagavulin (8 ans) - Ecosse	12€00
Knockando (18 ans) - Ecosse	16€00
Glenfiddich Gran Reserva (21 ans) - Ecosse	21€00
Aberlour (10 ans) - Ecosse	10€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)	
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 (offerte)			

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 PARMIS LES MEILLEURS RESTAURANTS DE FRANCE

3ÈME FOIS MAÎTRE RESTAURATEUR DEPUIS AVRIL 2015

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