

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

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€00La 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

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

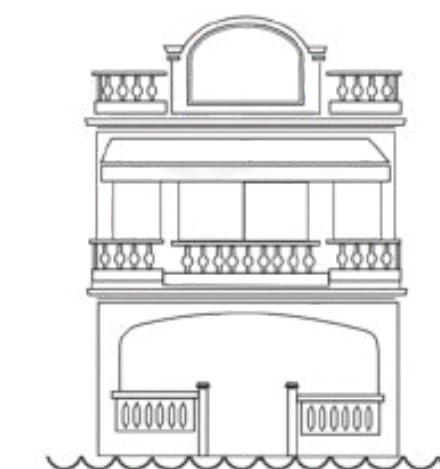
Contactez nous sur : contact@lacivelle.com

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 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)

Kir (12 cl)

(Cassis, pêche, mure, framboise, cerise)

Porto Rouge (8 cl)

Porto Blanc (8 cl)

Pineau Rouge ou Blanc (8 cl)

Lillet Rouge ou Blanc (8 cl)

Martini Rouge ou Blanc, Campari (5 cl)

Suze (5 cl)

Anisés (2 cl)

Americano (12 cl)

14€00

5€00

6€50

6€50

6€50

6€50

5€00

5€00

5€00

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

12€50

(Vodka, Organics Ginger Beer 25cl, Citron vert, Gingembre)

Mojito

9€50

Mojito Passion ou Mojito Fraise

10€50

Mojito Royal

14€50

Mai Tai Revisité

12€50

(Rhum blanc, Rhum Brun, Triple sec, Jus d'ananas, Sirop de Vanille, Sirop de grenade)

Expresso Martini

12€50

Margarita

12€50

Nos Bières

25cl 50cl

4€50 8€50

5€50 9€50

5€50 10€50

Pression :

Gallia

IPA

Picon Bière

33cl

7€00

7€00

7€00

7€00

7€00

7€00

4€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

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

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 AB
Domaine Sauger

7€50 29€00 44€00

AOC Quincy
Domaine Bigonneau

7€50 29€00 44€00

La Douceur...

AOC Côteaux-du-Layon AB
Domaine Cady

8€00 31€00 47€00

Les Rouges...

Verre 12 cl Pot 46 cl Bt. 75 cl

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

7€00 27€00 41€00

AOC Côte du Roussillon Villages
Caramany Cuvée édition Spéciale

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

Les Rosés...

AOC Côtes de Provence

7€00 27€00 42€00

IGP Ile de Beauté
Terra Nativa

4€50 17€00 25€00

Les Tapas de La Civelle ... en direct de notre comptoir

Chiffonnade de Jambon Serrano d'Espagne	16€50
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

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

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 : • Tapenade aux olives noires Maison	3€00
• Pesto Maison Tomates et Chorizo	3€00
• Rillettes aux Deux Saumons	9€50

✓ Tous nos plats végétariens

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

L'incontournable Poêlée Royale de La Civelle

"Souvent imitée, jamais égalée"

Demi Homard de l'Atlantique NE, St Jacques, Légumes rôtis	49€00
Homard entier de l'Atlantique NE, St Jacques, Légumes rôtis	75€00

La Cocotte de la Civelle - 29€50

3 Poissons, 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 Pavé de Merlu, Viennoise à la Cacahuète, Polenta, crème de Saté	26€90
Saint Jacques, Andouille de Guéméné, Risotto et Butternut, huile de noisette	33€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

Pour Bien Commencer ...

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 (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
Escargots en Persillade et ses Croûtons	Les six - 9€50, Les douze - 15€00
Velouté de Panais, Brisures de Marrons, Andouille de Guéméné et œuf parfait	15€90
Tartare de Maigre, Mangue et Soja Wasabi	16€50
Vol au Vent de Ris de Veau et Rognons aux cèpes	18€50
Fraîcheur de Crabe à l'ananas et gingembre, Avocat, sauce Bonzo	17€90
L'Assiette Végétarienne, Impromptue de Légumes Frais (servi chaud)	20€00

Menu de Saison - 39,90€

(Pas de changement possible dans le Menu)

Velouté de Panais, Brisures de Marrons, Andouille de Guéméné et œuf parfait
Ou
Tartare de Maigre, Mangue et Soja Wasabi

Le Pavé de Merlu, Viennoise à la Cacahuète, Polenta, crème de Saté
Ou
Le filet de Canette, Kaki et sa farce d'hiver, jus de volaille et cranberry

Le Tiramisu façon Civelle
Ou
Sphère Pamplemousse et Chocolat Blanc

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 Boeuf VBF, Frites Fraîches Maison OU Filet de Poisson au Beurre Nantais, Tagliatelles

Glace Barbe à Papa ou Mousse au Chocolat Maison

Les Pieds sur Terre

Côte de Bœuf (1 kg pour 2 pers) - France

79€00

4 Sauces au choix :
Béarnaise Maison, Sauce Moutarde à L'ancienne, sauce Poivre, sauce Truffé

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
Le Retz Burger Maison, Pain aux Graines, Steak Haché frais (180g), Option burger steak 100% végétal ✓ Compotée d'Oignons, Ketchup de Poivrons, Curé Nantais, Roquette - France	22€50
Le filet de Canette, Kaki et sa farce d'hiver, jus de volaille et cranberry - France	26€90
Le Filet de Bœuf, Pommes dauphines, Crème de Cèpes, Poêlée de champignons - France	32€00
La Saucisse (200g) artisanale au Couteau, Aligot au curé Nantais, jus Tartufata - VBF	25€50
Le Rognon de Veau, sauce poivre, garniture Grand-Mère (Pommes de Terre, Oignons Grelot, Lard Fumé)	25€50

Toutes nos viandes peuvent être accompagnées d'une sauce maison SUPPLEMENTAIRE au choix : +2€
Béarnaise maison, moutarde à l'ancienne, poivre ou sauce truffé

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**

Le Tiramisu façon Civelle **11€50**

Moelleux Pamplemousse et douceur Ivoire **11€50**

Brioche "Maison Bonnin" façon perdue, crème fouettée vanillée et caramel au beurre salé **12€50**

Fruit givré Maison Citron **13€00**

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) **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**

Déclinaison des Gourmandises de La Civelle

(4 gourmandises 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 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
Cappuccino	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
San Pellegrino	3€50
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 PARMI LES MEILLEURS RESTAURANTS DE FRANCE

3ÈME FOIS MAITRE RESTAURATEUR DEPUIS AVRIL 2015

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