

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

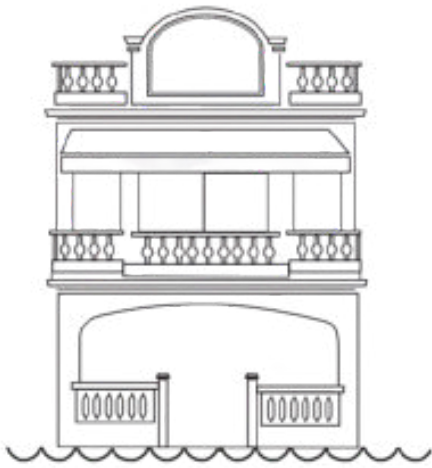
Nous vous proposons également des formules séminaires, cocktails...

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)	5€00
(Cassis, pêche, mure, framboise, cerise)	
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	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 grenadine)	
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		
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
La Douceur...			
AOC C�teaux-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
AOC Côte du Roussillon Villages Caramany Cuvée �dition Spéciale	8€50	33€00	50€00
AOP Pic Saint Loup Les D�esses Muettes	8€50	33€00	50€00
AOC Saint Emilion Cheval Noir	9€50	37€00	56€00
Les Ros�s...			
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   consulter notre carte des vins



Vins issus de l'agriculture biologique

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

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)

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

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
Fraicheur 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 Civelse
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, diabololo, 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

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

L'incontournable Poêlée Royale de La Civelse "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 Civelse – 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

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), 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)
- 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
- Le Tiramisu façon Civelles

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)
- 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)

4€30
- 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