

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

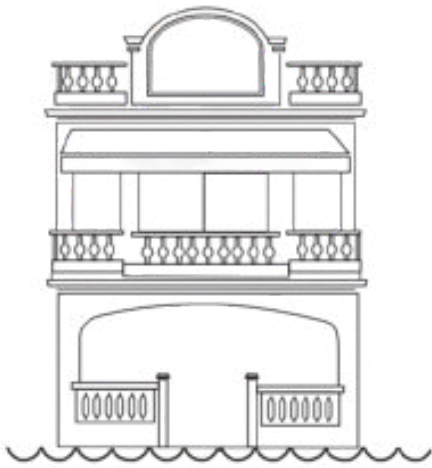
Nous vous proposons également des formules séminaires, cocktails...

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 Crémant Blanc de Blanc, <i>Louis Ménard</i>	9€00
La Coupe de Champagne du Moment (12cl)	14€00
Kir (12 cl) <i>(Cassis, pêche, mure, framboise, cerise)</i>	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 limencello	11€50
Spritz Saint Germain	12€50
Gin Tonic <i>(Gin, Organics Tonic Water 25cl, Citron vert)</i>	12€00
Civelle Mule <i>(Vodka, Organics Ginger Beer 25cl, Citron vert, Gingembre)</i>	12€50
Mojito	9€50
Mojito Passion ou Mojito Fraise	10€50
Mojito Royal	14€50
Mai Tai Revisité <i>(Rhum blanc, Rhum Brun, Triple sec, Jus d'ananas, Sirop de Vanille, Sirop de grenadine)</i>	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 <i>« La Grande Réserve des Moulins » Gadais Père et Fils</i>	5€50	21€00	32€00
AOC Mâcon La Roche Vineuse <i>“Les Condemines” Domaine Terres Secrètes</i>	8€50	33€00	50€00
VDF Un Temps Pour Elle  <i>Domaine Villa Tempora</i>	7€50	29€00	44€00
AOC Quincy <i>Domaine Bigonneau</i>	7€50	29€00	44€00
Coup de Coeur du Sommelier  <i>N'hésitez pas à demander notre suggestion !</i>	8€50	33€00	50€00
La Douceur...			
AOC C��teaux-du-Layon  <i>Domaine Cady</i>	8€00	31€00	47€00

Les Rouges...	Verre 12 cl	Pot 46 cl	Bt. 75 cl
AOC Saumur Champigny  <i>« L'Inconnu » Domaine des Varinelles</i>	7€00	27€00	41€00
AOC Côte de Provence <i>“Emoa” Château Reillanne</i>	8€00	31€00	47€00
AOP Pic Saint Loup <i>Les D��esses Muettes</i>	8€50	33€00	50€00
AOC Graves <i>Cheval Noir</i>	8€00	31€00	47€00
Coup de Coeur du Sommelier  <i>N'hésitez pas à demander notre suggestion !</i>	8€50	33€00	50€00
Les Ros��s...			
AOC Côtes de Provence	7€00	27€00	42€00
IGP Ile de Beauté <i>Terra Nativa</i>	4€50	17€00	25€00



N'hésitez pas    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	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
Oeuf Parfait, sauce Meurette, Poêlée de Champignons, lard fumé et croûtons	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)

Oeuf Parfait, sauce Meurette, Poêlée de Champignons lard fumé et croûtons 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, diablo, 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 Civelle...

L'incontournable Poêlée Royale de La Civelle "Souvent imitée, jamais égalee"	
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

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

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
- Kombucha (Original ou Framboise hibiscus)

5€00
- 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 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 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 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 MAITRE RESTAURATEUR DEPUIS AVRIL 2015

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