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 *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

Pause Navibus ! Un nouveau Navibus relie Trentemoult, Chantenay et le Hangar à Bananes (7 jours sur 7 + gratuit le week-end)
Découvrez également les parkings relais à chaque étape !

ANGLAIS

ESPAGNOL

Pour l'apéritif

La Coupe de Crémant Blanc de Blanc, *Louis Ménard*	**9€00**
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 sans alcool *(20cl)*

Cocktail de Jus de Fruits	**6€00**
Virgin Mojito	**7€50**
Virgin Fraise ou Virgin Passion	**8€00**
Spritz sans alcool	**8€00**
Hugo Spritz sans alcool	**8€00**
Gin sans alcool	**10€50**

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 *(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 *(Rhum blanc, Rhum Brun, Triple sec, Jus d'ananas, Sirop de Vanille, Sirop de grenadine)*	**12€50**

Nos Bières

	25cl	50cl
Pression :		
Gallia	**4€50**	**8€50**
IPA	**5€50**	**9€50**
Picon Bière	**5€50**	**10€50**
Bière du Moment	**5€50**	**9€50**

	33cl
Bouteille :	
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 Mâcon La Roche Vineuse *“Les Condemines” Domaine Terres Secrètes*	**8€50**	**33€00**	**50€00**
VDF Un Temps Pour Elle *Domaine Villa Tempora*	**7€50**	**29€00**	**44€00**
AOC Quincy *Domaine Bigonneau*	**7€50**	**29€00**	**44€00**
Coup de Coeur du Sommelier ♡ *N'hésitez pas à demander notre suggestion !*	**8€50**	**33€00**	**50€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**
AOC Côte de Provence *“Emoa” Château Reillanne*	**8€00**	**31€00**	**47€00**
AOP Pic Saint Loup *Les Déesses Muettes*	**8€50**	**33€00**	**50€00**
AOC Graves *Cheval Noir*	**8€00**	**31€00**	**47€00**
Coup de Coeur du Sommelier ♡ *N'hésitez pas à demander notre suggestion !*	**8€50**	**33€00**	**50€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

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 de Calamars, Sauce tartare	**12€50**
Accras de Poissons « Maison »	**11€50**
Terrine du Chef, Condiments et Toasts	**13€00**

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 Cramberry, Fruits Rouges Brioche maison **- France**	**21€50**
Terrine du Chef, Condiments et Toasts	**13€00**
L'Oeuf parfait, Légumes verts, Vinaigrette calamansi, Pesto à l'ail des ours	**15€50**
Le Pressé d'Asperges et Saumon fumé, Sauce Gribiche	**17€50**
Le Poulpe mariné, Houmous et Pois chiches croustillants , Huile au piment	**17€50**
L'Assiette Végétarienne, Impromptue de Légumes Frais *(servi chaud)*	**20€00**

Menu de Saison – 39,90€
(Pas de changement possible dans le Menu)

L'Oeuf parfait, Légumes verts, Vinaigrette calamansi,
Pesto à l'ail des ours
Ou
Le Pressé d'Asperges et Saumon fumé, Sauce Gribiche

***

Filet de Bar, Risotto de Fregola Sarda,
émulsion de Cresson, Granola au Paprika fumé
Ou
Poitrine de Veau Confite, Jus à l'Orange et Gingembre,
Mousseline de Carottes au miso

***

La Tartelette Citron Femminelllo "Italien"
Ou
Choux Praliné et Noix de Macadamia

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

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, Poêlée de Légumes verts, Beurre Nantais	**27€90**
Le Poêlon de Cuisses de Grenouilles* et Anguilles en Persillade, Grenailles du Pays	**29€50**
Le Filet de Bar, Risotto de Fregola Sarda, Émulsion de Cresson, Granola au Paprika fumé	**28€50**
La Lotte rôtie au Beurre noisette , Taboulé de Chou Fleur Multicolore, Vierge de Chorizo	**29€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, jus Tartufata

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 ou vbf**	**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**
La Poitrine de Veau Confite, Jus à l'Orange et Gingembre, Mousseline de Carottes au miso **-France**	**26€90**
La Saucisse *(200g)* artisanale au Couteau, Aligot au curé Nantais, jus Tartufata **- VBF**	**25€50**
La Souris d'Agneau Confite d'une nuit, Légumes de saison, Jus au Romarin et à l'Ail **- NZ**	**28€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, sauce poivre ou jus Tartufata

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 ♡ au Chocolat Valhrona **12€90**

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

La Tartelette Citron Femminelllo “Italien” **11€50**

Le Choux Praliné et Noix de Macadamia **11€50**

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

Fraicheur de Framboises, Intense Cassis, Moelleux Basilic et Tuiles Sarrasin **12€50**

Douceur XXL

PAVLOVA aux Fruits de Saison, Crème fouettée Vanillée, Coulis de Fruits

Pour 2 pers **19€50**
Pour 4/6 pers **36€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€80**
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

	50cl	75cl	1 L
Eaux Plates			
Vittel	**3€50**		**5€00**
Acqua Panna		**5€00**	
Eaux Gazeuses			
Chateldon		**7€00**	
San Pellegrino	**3€50**		**6€00**

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)
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**

Les Whiskies (4cl)

Jameson – Irlande **8€00**
Jack Daniels – Etats-Unis **8€00**
Glenmorangie (12 ans) – Ecosse **14€00**
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 PARMI LES MEILLEURS RESTAURANTS DE FRANCE

3ÈME FOIS MAITRE RESTAURATEUR DEPUIS AVRIL 2015

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