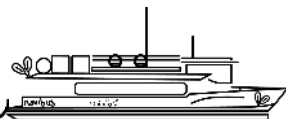


LES DIGESTIFS (4cl)



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 gème 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

Hennessy Very Special	10,00€
Hennessy XO	18,00€
Martell XO, Martell Cordon Bleu	15,00€

Eaux de vie de fruits

Framboise du Roulot	16€00
Poire Williams - Joseph Cartron	14€00

Rhum

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



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.

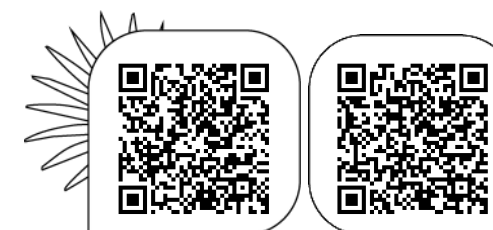
création www.hellosmaak.com

PRIX TTC EN EUROS, SERVICE COMPRIS | L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
Moyens de paiement acceptés : Espèces, CB, AMEX, Tickets restaurants CB, Chèques vacances



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

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

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

NEW Le Champagne du moment (12cl)
La Carafe de Champagne Besserat de Bellefon (50cl)

14,00€
53,00€



Les blancs sec...

	12 cl Verre	46 cl Pot	75 cl Bt.
AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie «La Grande Réserve des Moulins» Gadais Pere et Fils	5€50	21€00	32€00
AOC Côtes du Rhône Famille Perrin	8€00	31€00	50€00
IGP Chardonnay Famille Lieubeau	7€00	27€00	41€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...

AOC Saumur Champigny
« L'Inconnu » Domaine des Varinelles

IGP Pinot Noir
Famille Lieubeau

AOP Pic Saint Loup
Les Déesses Muettes

AOC Côtes du Rhône
Famille Perrin

Coup de Coeur du Sommelier
N'hésitez pas à demander notre suggestion !

	12 cl Verre	46 cl Pot	75 cl Bt.
AOC Saumur Champigny	7€00	27€00	41€00
IGP Pinot Noir	7€00	27€00	41€00
AOP Pic Saint Loup	8€50	33€00	50€00
AOC Côtes du Rhône	8€00	31€00	47€00
Coup de Coeur du Sommelier	8€50	33€00	50€00

Les Rosés...

AOC Côtes de Provence

IGP Ile de Beauté
Terra Nativa



AOC Côtes de Provence	7€00	27€00	42€00
IGP Ile de Beauté	4€50	17€00	25€00

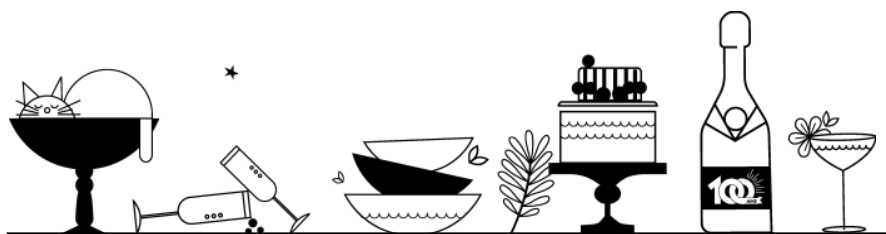
LES TAPAS DE LA CIVELLE

... en direct de notre comptoir

Chiffonnade de Jambon Serrano d'Espagne	16€50
Les Rillettes de Bar Sauvage à la Truffe d'été, 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



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

3 Poissons, Curry Thaï et Lait de Coco, Légumes de saison	29€50
---	-------

Le Pavé de Sandre, Tian de Légumes grillés, Beurre Nantais, Brisure d'Olives noires	27€90
Le Poêlon de Cuisses de Grenouilles* et Anguilles en Persillade, Grenailles du Pays	29€50
Le Pavé de Merlu snacké, Cannelloni Ricotta et Épinards, Pesto de Tomate confite	27€50
Le Poulpe mariné grillé, Poivrons à l'huile, Houmous et Pois chiches croustillants	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.

POUR BIEN COMMENCER...

Huitres 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€

La Poêlée de Coques au Chorizo Vendéen 15€50
Le Foie Gras au Coteau du Layon, Chutney Cramberry, Fruits Rouges, Brioche maison - France 21€50

Le Gravlax de Saumon, Fraises de la Baule, Aneth frais et huile parfumée au Basilic 16€50

Le Tartare de Bar et Agrumes, Guacamole et Perles de Yuzu 17€90

L'été végété...

Le Pressé fondant aux Légumes du soleil, Chèvre frais crémeux, Pesto de Tomate confite 14€50

Grosse Salade Grecque de la Civelle ; Melon, Pastèque, Fêta, Concombre, Tomates cerise, olives et Salade 20€50

L'Assiette Végétarienne, Impromptue de Légumes Frais  20€00
(servi chaud)

MENU DE SAISON

(Pas de changement possible dans le Menu)

39€90

Gravlax de Saumon, Fraise de la Baule, Aneth frais et huile parfumée au Basilic

OU

Pressé fondant aux Légumes du soleil, Chèvre frais crémeux, Pesto de Tomate confite

Pavé de Merlu snacké, Cannelloni Ricotta et Épinards, pistou de Tomate confite

OU

Demi-Magret de Canard, croustillant de pomme de terre, sauce au poivre noir

Tartelette gourmande au Chocolat Valhrona, Caramel onctueux et éclats de Noix de Pécan

OU

Nage légère de fraise mentholée de la Maison Burban

POUR LES MOINS GRANDS 15€90 (Enfant - 12 ans)

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 Boeuf (1 kg pour 2 pers) - France

4 Sauces au choix : Béarnaise Maison, Sauce Moutarde à L'ancienne, sauce poivre	79€00
1 Accompagnement au choix : Grenailles, Poêlée de Légumes de Saison, Frites	
Supplément 2 garnitures : +5 €	

La Belle Entrecôte (350 g), Sauce Béarnaise, Frites Maison - <i>Allemagne ou VBF</i>	33€00
Steak Tartare de Boeuf (190 g) coupé au Couteau... préparé ou pas - <i>France</i>	23€50
Steak Tartare de Boeuf (190 g) haché maison et poêlé - <i>France</i>	24€50
La véritable Andouillette nouée à la ficelle, Maison Guery, Frites Maison, Sauce Moutarde à L'Ancienne - <i>France</i>	27€50
Le Retz Burger Maison, Pain brioché de notre boulanger, Steak Haché frais (180g), Compotée d'Oignons, Ketchup de Poivrons, Curé Nantais, Roquette - <i>France</i>	22€50
<i>Option burger steak 100% végétal</i>	
Le Demi-Magret de Canard, croustillant de pomme de terre, sauce au poivre noir	27€00
Le Cordon Bleu de Veau et Comté, Tagliatelles fraîches, Sauce Tomatée	29€50
La Souris d'Agneau Confite d'une nuit, Légumes de saison, Jus au Romarin et à l'Ail - <i>NZ</i>	28€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 gourmande au Chocolat Valhrona, Caramel onctueux et éclats de Noix de Pécan 12€50
La Nage légère de fraise mentholée de la Maison Burban 11€50
La Brioche "Maison Bonnin" façon perdue, crème fouettée vanillée et caramel au beurre salé 12€50
Les Fraises : Nature ou au Sucre 8€50
Chantilly ou Chocolat 10€50 ou les deux 12€50

DOUCEUR XXL

PAVLOVA aux Fruits Rouges, Crème fouettée Vanillée, Coulis de Fruits Rouges Pour 2 pers 19€50
Pour 4 / 6 pers 36€00

SANS ALCOOL

Thé Froid Maison (25cl) 4€50
Citronnade Maison (25cl) 4€50
RedBull Energy Drink (25cl) 5€50
Organics Tonic Water (25cl) 5€00
Organics Ginger Beer (25cl) 5€00
Du Matos (33cl) - Boisson Bio Pétillante Citron Gingembre 5€00
Bergote (33cl) - Boisson bio pétillante Bergamote Orange 5€00
Coca, Coca-Cola Zero (33cl) 4€50
Jus de Fruits PAGO (20cl) 4€50
Kombucha - Original ou Framboise hibiscus 5€00
Perrier (33cl) 4€50
Limonade (33cl) 4€50
Diabolo (25cl) 4€20
Vittel (25cl) 4€00

DÉCLINAISON DES GOURMANDISES DE LA CIVELLE

4 Mignardises maison servies avec boisson

Le Café des Gourmandises 11€50
Le Champagne (12 cl) des Gourmandises 23€50
L'Irish Gourmand (4 cl) 19€50

GLACES ARTISANALES

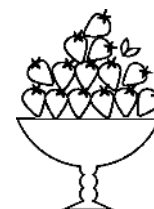
Colonel «Sorbet Citron Vert et Vodka (2 cl)» 12€00
Les glaces :
1 boule 3€50
2 boules 7€00
3 boules 9€50
Suppl Crème fouettée Vanillée 2€00

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 (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 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 - Darjeeling, Earl Grey, Ceylan, Vert Sencha, Fruits rouges, Vert menthe, Rooibos 4€30
Infusion - Verveine Tilleul, Verveine Menthe 4€30
Irish Coffee (4cl) 10€00
Grog au Rhum (4 cl) 9€00

LES EAUX MINÉRALES

Eaux Plates	50cl	75cl	1l
Vittel	3€50		5€00
Acqua Panna		5€00	
Eaux Gazeuses			
Chateldon		6€00	
San Pellegrino	3€50		7€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 (25cl) 4€00



UNE TOQUE AU GAULT & MILLAU DEPUIS DÉCEMBRE 2023

Cette toque nous classe parmi les meilleurs restaurants de France

3ÈME FOIS MAÎTRE RESTAURATEUR DEPUIS AVRIL 2015

Notre label maître restaurateur vous certifie une cuisine 100% produits frais