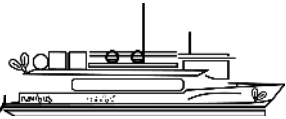


LES DIGESTIFS (4cl)



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

Henessy Very Special	10,00€
Henessy 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

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

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

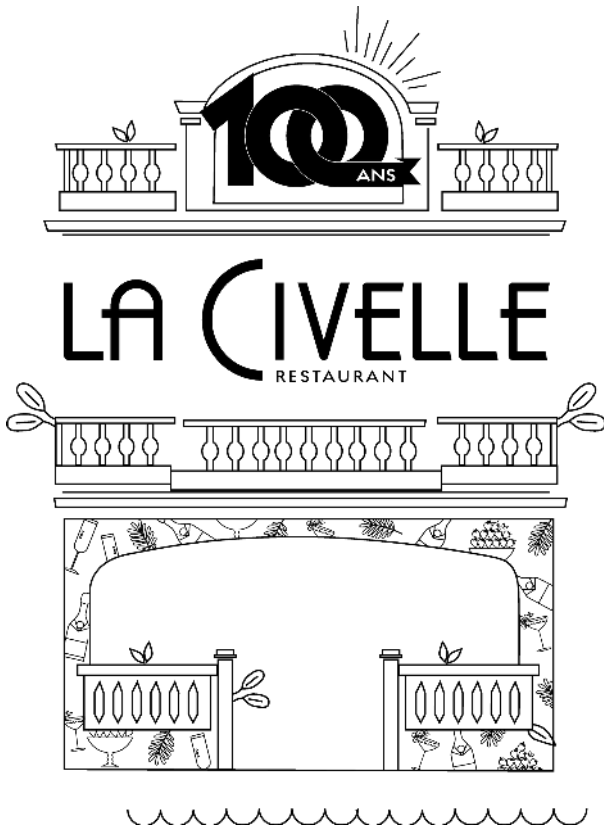


BONS CADEAUX

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



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 !*



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) - <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 (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
Caipirinha (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 - <i>Rhum blanc, Rhum Brun, Triple sec, Jus d'ananas, Sirop de Vanille, Sirop de grenadine</i>	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)	14,00€			
	La Carafe de Champagne Besserat de Bellefon (50cl)	53,00€			
Les blancs sec...		12 cl Verre	46 cl Pot	75 cl Bt.	
AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie <i>«La Grande Réserve des Moulins» Gadais Pere et Fils</i>		5€50	21€00	32€00	
AOC Côtes du Rhône <i>Famille Perrin</i>		8€00	31€00	50€00	
IGP Chardonnay <i>Famille Lieubeau</i>		7€00	27€00	41€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 Côteaux-du-Layon <i>Domaine Cady</i>		8€00	31€00	47€00	

Les rouges...

	12 cl Verre	46 cl Pot	75 cl Bt.
AOC Saumur Champigny <i>« L'Inconnu » Domaine des Varinelles</i>	7€00	27€00	41€00
IGP Pinot Noir <i>Famille Lieubeau</i>	7€00	27€00	41€00
AOP Pic Saint Loup <i>Les Déesses Muettes</i>	8€50	33€00	50€00
AOC Côtes du Rhône <i>Famille Perrin</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

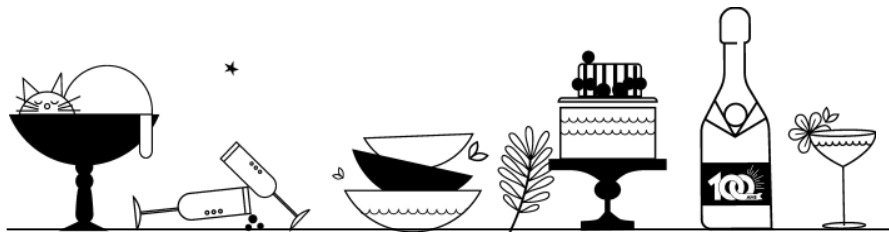
Les Rosés...

AOC Côtes de Provence	7€00	27€00	42€00
IGP Ile de Beauté <i>Terra Nativa</i>	4€50	17€00	25€00



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

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



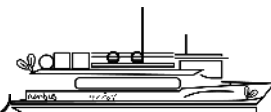
"Souvent imitée, jamais égalée"

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

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 Filet de Dorade Sébaste, 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

*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.*



	Les six	15,00€
Huitres Bretonnes :	Les neuf	20,00€
	Les douze	27,00€

	Les douze	45,00€
Palourdes Farcies Maison de la Baie de Bourgneuf	Les six	12,00€
(espèce japonaise)	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

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

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

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

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

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

79€00

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), Comptée d'Oignons, Ketchup de Poivrons, Curé Nantais, Roquette - <i>France</i>	Option burger  22€50 steak 100% végétal
Le Demi-Magret de Canard, croustillant de pomme de terre, sauce au poivre noir	27€00
Le Cordon Bleu de Veau, Jambon 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

(Pas de changement possible dans le Menu)

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

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

Filet de Dorade Sébaste, Cannelloni Ricotta et Épinards, pistou de Tomate confite

OU

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

\ A A A A /

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

OU

Nage légère de fraise mentholée de la Maison Burban

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

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 Civelles 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 Chantilly ou Chocolat	8€50 10€50 ou les deux 12€50

DOUCEUR XXL

PAVLOVA aux Fruits Rouges,	Pour 2 pers	19€50
Crème fouettée Vanillée, Coulis de Fruits Rouges	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
Cappuccino	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 MAITRE RESTAURATEUR DEPUIS AVRIL 2015

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