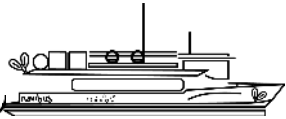


LES DIGESTIFS (4cl)



BIARRITZ BONHEUR	8€00
<i>Citron ou Menthe poivrée ou Framboise</i>	
Get 27 / Get 31 – Mentilla	8€00
Vodka Wyborova (4cl)	8€00
Baileys	8€00
Liqueur de Cognac aux Amandes	8€00
Liqueur Abricot du Roulot	15€00
Liqueur Mirabelle du Roulot	15€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

Bumbu XO	17€00
Bumbu	10€50
Diplomatico	9€50
Zacapa	10€00
Zacapa X.O	18€00
Eminente	11€00
Eminente 10 ans Gran Reserva	14€50
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.
Renseignez-vous 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 !*



ANGLAIS

ESPAGNOL

POUR L'APÉRITIF

Americano (12 cl)	9€50
La Coupe de Champagne du Moment (12cl)	14€00
La Coupe de Crémant Blanc de Blanc	9€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

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

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 «La Grande Réserve des Moulins» Gadais Père et Fils		6€00	23€00	35€00	
AOC Côtes du Rhône Famille Perrin		8€00	31€00	50€00	
AOC Macon  les Condemines -Terres Secretes		8€50	33€00	50€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  Les Petits Quarts		8€00	31€00	47€00	

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
Bouteille		
Desperados (33 cl)		7€00
Duchesse Anne Triple (33 cl)		7€00
Corona (35.5 cl)		7€00
Mort Subite Kriek		7€00
Heineken Sans alcool		4€50

NOS CIDRES

Cidre Brut (33cl)	5€00
Cidre Rosé (33 cl)	5€00

Les rouges...

IGP Pinot Noir Famille Lieubeau	12 cl Verre	46 cl Pot	75 cl Bt.
	7€00	27€00	41€00
AOP Caramany Cotes de Roussillon Village	8€50	33€00	50€00
AOP Pic Saint Loup, Les Déesses Muettes	8€50	33€00	50€00
AOC Côtes de Castillon Château Manoir du Gravoux	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



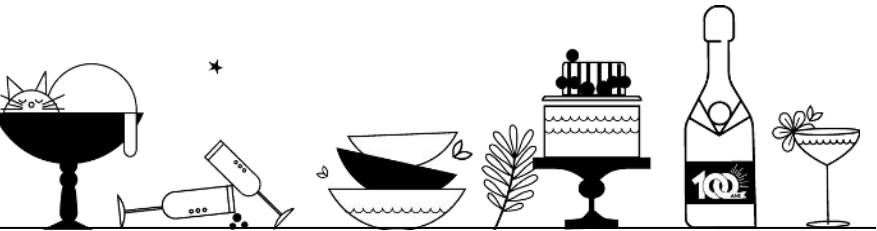
LES TAPAS DE LA CIVELLE

... 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 au Saumon fumé, Pain Toasté	12€50
Les Rillettes Artisanales de Canard, Pain toasté	12€50
La Boite de Sardines Millésimées 2023 de la Pointe de Penmarc'h	13€50

... sorties de la cuisine (pendant les heures de repas)

Friture de Calamars, Sauce tartare	12€50
Crevettes croustillantes au Panko, Sauce Chili	12€50



POUR BIEN COMMENCER...

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

Les Spéciales Gillardeau N°3 :

Palourdes Farcies Maison de la Baie de Bourgneuf	Les six	12€00
(espèce japonaise)	Les douze	20€00

Le Foie Gras au Coteau du Layon, Chutney du Moment, Brioche maison - France	21€50
---	-------

La Terrine du Chef, Condiments	13€00
--------------------------------	-------

Le Gravlax de Magret aux 3 poivres, Betteraves, Chèvre frais, Pommes vertes et Vinaigrette au miel	16€50
--	-------

Le Croustillant de Gambas, Crème de Langoustines, Gelée de Coing, Huile de carapace	16€50
---	-------

Tartelette au Sésame noir, Maquereau fumé, Crème de Raifort	15€50
---	-------

Feuilleté à l'escargot, Poêlée de Champignons, Crème à la persillade	16€50
--	-------

Côté végété...

Feuilleté forestier, Poêlée de Champignons, Crème à la persillade	15€50
---	-------

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

MENU DE SAISON

(Pas de changement possible dans le Menu)

41€50

Tartelette au Sésame noir, Maquereau fumé, Crème de Raifort

OU

Feuilleté à l'escargot, Poêlée de Champignons, Crème à la persillade

OU

Filet de Daurade Royale, Risotto et Butternut, Graines torréfiées, Huile verte

OU

Suprême de Poulet Farci aux crevettes, Pulpe de Patate douce onctueuse, Crème de langoustines

OU

L'intense Chocolat, Moelleux au cœur fondant, Mousse légère de chocolat, Éclats de Noisettes et Sarasin

OU

Le Délice Agrumes & Ganache au Caramel Salé

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

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

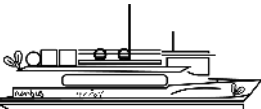
La Cocotte de la Civelle

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

Le Pavé de Sandre, Potimarrons à la Graine de moutarde et son Beurre Nantais	27€90
Le Dos de Cabillaud nacré, Riz vénéré, Sauce Coco Curry	29€50
La Lotte Piquée au Chorizo, Coco de Paimpol, Beurre de chorizo	32€50
Le Filet de Daurade Royale, Risotto et Butternut, Graines torréfiées, Huile verte	26€90

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.



LES PIEDS SUR TERRE

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

1 Sauce au choix : Béarnaise Maison ou Sauce Moutarde à L'ancienne	85€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 - 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 brioché de notre boulanger, Steak Haché frais (180g), Compotée d'Oignons, Ketchup de Poivrons, Curé Nantais, Roquette - France	22€50
Option burger steak 100% végétal	
Le Suprême de Poulet Farci aux Crevettes, Pulpe de Patate douce onctueuse, Crème de langoustines - France	26€50
Le Rognon, Gnocchis Maison et Champignons de saison, Sauce Cognac crémée - France	27€50

Toutes nos viandes peuvent être accompagnées d'une sauce maison SUPPLEMENTAIRE AU CHOIX : +2€ Béarnaise maison ou moutarde à l'ancienne

LA RONDE DES FROMAGES

Le Plateau de Fromages à la Coupe (4 fromages au choix) 14€00
- Suppl Fromage +3€

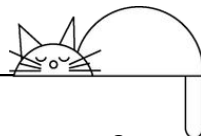


LES GOURMAND(ES) FINISSENT ICI

Les Traditionnelles Profiteroles de La Civelles au Chocolat Valhrona	12€90
L'intense Chocolat, Moelleux au cœur fondant, Mousse légère de chocolat, Éclats de Noisettes et Sarasin	11€50
Le Délice Agrumes & Ganache au Caramel Salé	11€50
L'île flottante Maison, Crème Anglaise intemporelle	11€50
Figues rôties au Miel et au Romarin, Ganache pistache, Granola	13€50

DOUCEUR XXL

PAVLOVA aux Fruits de Saison, Crème fouettée Vanillée, Coulis de Fruits Rouges	Pour 2 pers	21€00
	Pour 4 / 6 pers	39€50



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 BOISSONS CHAUDES

Café expresso-Décaféiné	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)			

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 (25cl)	4€50
Diabolo (25cl)	4€20
Vittel (25cl)	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 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
Glenfiddich Gran Reserva (21 ans) - Ecosse	21€00
Aberlour (10 ans) - Ecosse	10€00
Togouchi - Japon	9€50



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