

## Les Digestifs (4 cl)

Get 27 / Get 31 – Mentilla – Menthe Pastille	7€50
Vodka Grey Gosse (4cl)	9€00
Vodka Wyborova (4cl)	8€00
Baileys	7€50
Grand Marnier - Cointreau	7€50
Cognac aux amandes	7€50
Bas-Armagnac	
Décade 1991	14€50
Décade 2001	11€50
Armagnac	
Darroze 1975	13€00
Calvados Château du Breuil	
Réserve 8 ans	11€00
Réserve des Seigneurs 20 ans	14€00
Cognac	
Henessy Very Special	9€70
Henessy XO	16€00
Martell XO	14€50

## Eaux de vie de fruits

Poire L.Cazotte	14€00
Le Richelieu	7€50
Chartreuse Verte	14€00
Rhum	
Diplomatico	8€50
La Hechicera	9€00
Zacapa	9€50
Zacapa X.O	16€00
Eminente	10€00
Pacto Navio	8€50

Prix TTC/Service Compris

## INVITATION GOURMANDE

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 sur directement sur le site*

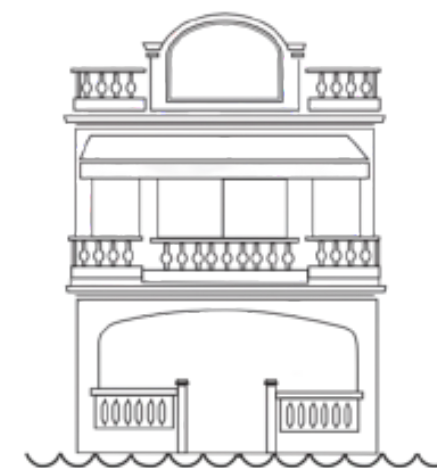
**LES GROUPES SONT LES BIENVENUS A LA CIVELLE**

**Nous vous accueillons pour vos repas professionnels ou familiaux.**

**3 Menus disponibles sur notre site : [www.lacivelle.com](http://www.lacivelle.com)**

**WIFI CIVELLE2019**

**Moyens de paiement acceptés :**  
Espèces, CB, AMEX, Tickets restaurants, Chèques vacances



LA CIVELLE  
RESTAURANT

## Pour l'apéritif

La Coupe de Champagne du Moment	<b>13€00</b>
Kir (12 cl) (Cassis, pêche, mure, framboise, cerise)	<b>4€50</b>
Porto Quinta Do Infantado Tawny (8 cl)	<b>6€50</b>
Porto Quinta Do Infantado White (8 cl)	<b>6€50</b>
Pineau Rouge ou Blanc (8 cl)	<b>5€50</b>
Lillet Rouge ou Blanc (8 cl)	<b>5€50</b>
Martini Rouge ou Blanc, Camparie (5 cl)	<b>4€50</b>
Suze (5 cl)	<b>4€50</b>
Anisés (2 cl)	<b>4€00</b>
Americano (12 cl)	<b>8€50</b>

## Nos Cocktails

Sangria Maison	<b>6€00</b>
Cocktail de Fruits (sans alcool)	<b>5€00</b>
Ti Punch (5 cl)	<b>7€50</b>
Caipirinha	<b>8€00</b>
Spritz	<b>8€00</b>
Gin Tonic Exotique (Gin Tanqueray, Organics Tonic Water 25cl)	<b>11€00</b>
Civelle Mule (Vodka, Organics Ginger Beer 25cl, Citron vert, Gingembre)	<b>10€00</b>
Mojito	<b>9€00</b>
Mojito Royal	<b>14€50</b>
Mojito Tropical Redbull	<b>11€00</b>
Cosmopolitan (Vodka, Cointreau, Cranberry, Citron Vert)	<b>10€00</b>
Sex On The Beach (Vodka, Ananas, Pêche, Fruits Rouges, Cranberry)	<b>10€00</b>
Gin Garden (Gin, Chartreuse, Agrumes, Basilic)	<b>10€00</b>
PornStar Martini (Vodka, Vanille, Passion, Citron Vert)	<b>10€00</b>
Mai-Tai (Rhum Blanc, Rhum Brun, Jus d'Ananas, Sirop de Vanille, Cointreau)	<b>12€50</b>
Strawberry Smash (Gin, Sirop de Basilic, Jus de Fraise)	<b>12€50</b>
Gin Fiz Cucumber (Gin, Jus de Concombre, Sirop de Citron, Perrier)	<b>12€50</b>

## Bières et Cidres



Heineken (25 cl)	<b>4€00</b>
Affligem (25 cl)	<b>4€30</b>
Picon Bière (25 cl)	<b>5€00</b>
Pelforth Brune (33 cl)	<b>5€00</b>
Duvel, Desperados (33 cl)	<b>6€20</b>
Duchesse Anne Triple (33 cl)	<b>6€50</b>
Corona (35.5 cl)	<b>6€20</b>
Mort Subite Kriek	<b>6€50</b>
Nantelle - Bière Locale	<b>6€00</b>
Bière + Sirop	<b>4€20</b>
Cidre Loïc Raison (27,5 cl)	<b>4€00</b>

## Les Vins au Verre

### • Le Champagne du moment (12cl)

**13€00**

### • Les Blancs Secs...

	Verre 12 cl	Pot 46 cl	Bt. 75 cl
Le Muscadet du Moment 	<b>5€50</b>	<b>21€00</b>	
AOC La Clape 2020 Château La Négly "La Brise Marine"	<b>7€00</b>	<b>27€00</b>	<b>43€00</b>
AOC Coteaux du Giennois 2019 "Incontournable" Domaine de Villargeau	<b>6€50</b>	<b>24€00</b>	<b>35€00</b>
AOC Quincy 2021 Domaine Bigonneau	<b>7€00</b>	<b>27€00</b>	<b>43€00</b>
AOC Beaujolais Blanc 2020 Domaine des Terres Dorées	<b>8€00</b>	<b>31€00</b>	<b>43€00</b>
AOC Costières de Nîmes 2020  Domaine des Terres Dorées	<b>6€50</b>	<b>24€00</b>	<b>35€00</b>

### • La Douceur...

AOC Côteaux-du-Layon 2021  Domaine Cady	<b>7€00</b>	<b>27€00</b>	<b>40€00</b>
---	-------------	--------------	--------------

 Vins issus de l'agriculture biologique

### • Les Rouges...

	Verre 12 cl	Pot 46 cl	Bt. 75 cl
AOC Saumur Champigny 2020  "L'inconnu" Domaine des Varinelles	<b>7€00</b>	<b>26€00</b>	<b>37€00</b>
AOC Côtes du Rhône 2020 "Cuvée des Galets" Vignerons d'Estezargues	<b>6€50</b>	<b>24€00</b>	<b>35€00</b>
AOC Terrasse du Larzac 2019  "Saint Jean" Le Clos du Serres	<b>7€50</b>	<b>29€00</b>	<b>41€00</b>
AOC Pic Saint Loup 2020  Domaine Mortiers	<b>9€50</b>	<b>36€00</b>	<b>48€00</b>
AOC Sainte Foy Côte de Bordeaux 2016 Les Hauts de Martet	<b>10€00</b>	<b>37€00</b>	<b>51€00</b>
AOC Cheverny rouge 2020  Domaine Hervé Villemade	<b>8€00</b>	<b>31€00</b>	<b>45€00</b>

### • Les Rosés...

IGP Ile de Beauté 2021 "Terra Nativa"	<b>4€50</b>	<b>15€00</b>	<b>25€00</b>
--	-------------	--------------	--------------

 N'hésitez pas à consulter notre carte des vins

## Seul ou à Partager... Les Tapas de La Civelse

Les Rillettes de Bar Sauvage à la Truffe, <i>pain toasté</i>	<b>13€50</b>
Les Rillettes de Thon au Piment d'Espelette, <i>pain toasté</i>	<b>12€50</b>
Planchette de Fromage AOP	<b>10€50</b>
Accras de Poissons « Maison »	<b>9€50</b>
Chiffonnade de Jambon Serrano d'Espagne (18 mois)	<b>12€50</b>
Les Filets de Sardines à la Bolinche de la Pointe de Penmarc'h	<b>12€50</b>
Mixte Jambon Serrano, Fromage AOP	<b>17€50</b>
Friture d'Eperlans, Citron et Sauce tartare	<b>9€50</b>



## Pour Débuter

Huîtres Bretonnes	Les six <b>13€20</b> Les neuf <b>19€80</b> Les douze <b>25€00</b>
Les Spéciales Gillardeau N°3	Les six <b>20€00</b> Les neuf <b>30€00</b> Les douze <b>40€00</b>
Palourdes Farcies Maison	Les six <b>10€00</b> Les douze <b>18€00</b>
Foie Gras mi-cuit, Chutney Oignon Fruits Rouges, Brioche Maison	<b>19€50</b>
Mille-Feuille de Pomme Granny Smith, Saumon de France en Gravlax, Tzatziki et Huile fumée	<b>16€50</b>
Crabe Mayonnaise, Compotée de Tomate, Guacamole, Légumes Croquants	<b>17€50</b>
Carpaccio de Filet de Boeuf, Pesto Basilic, Parmesan, Roquette	<b>18€50</b>
<b>Pour les Végétariens</b>	
L'Assiette Végétarienne, Impromptue de légumes frais	<b>18€50</b>
Salade Grecque, Feta, Artichauts à l'huile, Tomates d'Antan, Olives Noires, Concombre, Sucrine, Huile d'Olive, Vinaigrette aux Herbes	<b>18€50</b>

## Le Menu de Saison 35€00

(Pas de changement possible dans le Menu)

Feuille à Feuille de Courgettes à la Mousse de Ricotta au Basilic et Caviar de Tomates  
ou  
Tartare de Maigre de Corse, Guacamole et Suprême de Pamplousse  
\*\*\*\*  
Tournedos de Merlu de nos côtes, Salpicon de Légumes Crémeux, Vierge de Tomates, Coques et Cebettes  
ou  
Pavé de Veau rôti au Beurre, Polenta au Saté, Salade de Petits Pois Frais, jus de Viande à la Cacahuète Grillée  
\*\*\*\*  
Le Sublime Chocolat Valhrona  
ou  
La Nage de Fraises de nos régions, Quenelle Yaourt Grec au Citron Vert

## POUR LES MOINS GRANDS (Enfant - 12 ans) - 14€00

Steak Haché de Boeuf Charolais Ou Jambon Blanc, Frites Fraîches Maison ou  
Filet de Poisson au Beurre Nantais, Tagliatelles \*\*\* Glace Barbe à Papa \*\*\*  
1 Boisson de 20cl (jus de fruit ou Soda)

Tous les plats de notre carte sont "faits maison" et élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix TTC/service compris

## En direct de Nos Mareyeurs ! *La Pêche livrée chaque matin à la Civelse...*

### L'incontournable Poêlée Royale de La Civelse - 55€00

*"Souvent imitée, jamais égalée"*

Homard entier, Gambas\*, St Jacques\*, Crevettes Bio, Légumes

(Environ 12 minutes de cuisson)

### La Cocotte Retour de Pêche - 28€50

3 Poissons, Curry Thai et Lait de Coco, Légumes de Saison

Le Pavé de Sandre* snacké à la Plancha, Poêlée d'Asperges au Chorizo Ibérique, Beurre Blanc Nantais	<b>26€50</b>
Le Pavé de Thon mi-cuit, Salade de Choux Chinois, Wakamé, Sauce Thai	<b>27€50</b>
Tentacules de Poulpe grillé, Baba Ganoush, Pack Choy, sauce Chimichurri	<b>26€50</b>
La Poêlée de Gambas* flambées au Pastis, Tagliatelles fraîches aux Tomates Confites, Fumet de Poissons	<b>25€50</b>

Notre cuisine travaillant des produits frais et de saison, 100% fabriqués CIVELLE, il se peut que certains d'entre eux ne soient plus disponibles au moment de votre commande. Merci de votre compréhension.  
\*Produits surgelés

## Les Pieds sur Terre

Côte de Boeuf (1 kg pour 2 pers) - VBF FRANCE	<b>62€00</b>
<b>2 Sauces au choix :</b> <i>Béarnaise Maison, Moutarde à l'ancienne, Poivre</i>	<b>1 Accompagnement au choix - Suppl 2 garnitures +4€</b> <i>-Grenailles -Poêlée de Légumes de Saison -Frites</i>
La Belle Entrecôte (350 g), Sauce Béarnaise, Frites Maison - VBF France	<b>29€50</b>
La Souris d'Agneau confite, Légumes de saison, Jus au Romarin et à l'Ail - Irlande	<b>26€50</b>
Steak Tartare de Boeuf (VBF) coupé au Couteau... préparé ou pas... (230 g)	<b>20€00</b>
Steak Tartare de Boeuf (VBF) haché maison et poêlé (230 g)	<b>21€00</b>
La Véritable Andouillette faite à la main (200g) Maison Bernier, Frites Maison, Sauce Moutarde à l'Ancienne - Porc Français	<b>23€50</b>
La Saucisse au Couteau et son Aligot au Curé Nantais, jus Tartufata (200g) - UE	<b>24€50</b>
Pluma* Ibérique grillée à la Plancha, Légumes du sud grillés, sauce Barbecue et Huile Verte	<b>27€50</b>
Le Retz Burger Maison, Pain Artisanal aux Graines, Steak Haché frais (180g), Compotée d'Oignons, Ketchup de Poivrons, Curé Nantais, Roquette - VBF	<b>20€50</b>

Toutes nos viandes peuvent être accompagnées d'une sauce maison au choix :  
*Béarnaise maison, moutarde à l'ancienne, Poivre* - Sauce suppl +2€

- Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes.



## Les Fromages

Le Plateau de Fromages à la Coupe (4 fromages)  
- Suppl Fromage +2€

**12€00**

## Les Douceurs Sucrées Maison

Les Traditionnelles Profiteroles de La Civelle

**11€50**

Le Baba au Rhum de La Civelle, Crème Fouettée à la Vanille Bourbon

**11€50**

Le Sublime Chocolat sélection Valhrona  
(*feuillantine et ganache chocolat*)

**11€50**

Salade de Fruits Frais dans tous ses états, Sauce Chocolat Valhrona

**11€50**

Tarte Framboises, Ganache Vanille, Gelée Citron vert

**11€50**

La Nage de Fraises de nos régions, Quenelle Yaourt Grec au Citron Vert

**11€50**

## NOTRE SUPER DESSERT À PARTAGER

**Pavlova** aux Fruits de Saison, Chantilly Vanille, Coulis de Fruits

Pour 2 pers **18€00**

Pour 4/6pers **35€00**

## Déclinaison des Gourmandises de La Civelle

(4 mignardises Maison Servies avec Boisson)

Le Café des Gourmandises **9€50**

Le Champagne (12cl) des Gourmandises **19€50**

L'Irish Gourmand **16€50**

## Glaces Artisanales

Colonel "Sorbet Citron Vert et Vodka" **9€00**

Les glaces :

1 boule **2€50**

2 boules **4€80**

3 boules **6€80**

Suppl Chantilly **1€50**

### Les Parfums de nos Sorbets et Glaces :

Vanille, Chocolat, Citron Vert, Caramel au beurre salé, Café, Passion, Framboise, Rhum-Raisin, Fraise, Barbe à Papa

## Les Boissons Chaudes

Café expresso - Décafeiné **2€20**

Double expresso **4€30**

Café Crème **2€60**

Double Café Crème **4€50**

Chocolat (Valhrona) **4€00**

Cappucino **5€00**

Infusion-Thé **4€10**

Irish Coffee **9€00**

Grog au Rhum **5€00**

## Les Eaux Minérales

<b>Eaux Plates</b>	50cl	75cl	1L
Vittel	<b>3€50</b>		<b>5€00</b>

<b>Eaux Gazeuses</b>			
Chateldon		<b>6€50</b>	

Eau de Perrier	<b>3€50</b>		<b>6€00</b>
----------------	-------------	--	-------------

San Pellegrino	<b>3€50</b>		<b>6€00</b>
----------------	-------------	--	-------------

## Sans Alcool

RedBull Energy Drink (25 cl) **4€80**

RedBull Tropical Edition (25 cl) **4€00**

Organics Tonic Water (25 cl), bio **4€00**

Organics Ginger Beer (25 cl), bio **4€00**

Organics Viva Maté (25 cl), bio **4€00**

Du Matos (33 cl) **4€00**

(*Boisson Bio Pétilante Citron Gingembre*)

Coca, Coca-Cola Zero (33 cl) **4€00**

Orangina (25 cl) **4€00**

Jus de Fruits PAGO (20 cl) **4€00**

Ice Tea Pêche (25 cl) **4€00**

Perrier (33 cl) **4€00**

Limonade (33 cl) **3€80**

Diabolo (25 cl) **3€80**

Vittel (25 cl) **3€80**

## Les Whiskies

Jameson - Irlande **8€00**

Jack Daniels - Etats-Unis **8€00**

Caol Ila (12 ans) - Irlande **11€00**

Caol Ila (18 ans) - Irlande **14€00**

Lagavulin (8 ans) - Ecosse **10€00**

Lagavulin (16 ans) - Ecosse **14€00**

Glenmorangie (Nectar d'Or) - Ecosse **13€50**

Oban (14 ans) - Ecosse **9€50**

Singleton (12 ans) - Ecosse **12€50**

Singleton Sunray - Ecosse **9€00**

Bulleit (10 ans) - Etats-Unis **8€00**

Knockando (18 ans) - Ecosse **9€50**

Johnnie Walker Black Label - Ecosse **8€00**

Johnnie Walker Double Black - Ecosse **10€00**

Cardhu (12 ans) - Ecosse **9€50**

Togouchi - Japon **9€50**

Scapa - Ecosse **10€00**

Chivas (12 ans) - Ecosse **10€00**

Crown Royal - Canada **8€00**

Aberlour Casg Annamh - Ecosse **13€50**

Haig Club - Ecosse **8€00**

**MAÎTRE RESTAURATEUR DEPUIS AVRIL 2015**

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