

## Les Digestifs (4 cl)



Get 27 / Get 31 – Mentilla –	<b>8€00</b>
La Richelieu – Limoncello	<b>8€50</b>
Vodka Grey Gosse (4cl)	<b>10€00</b>
Vodka Wyborova (4cl)	<b>8€00</b>
Baileys	<b>8€00</b>
Grand Marnier – Cointreau	<b>8€00</b>
Cognac aux amandes	<b>8€00</b>
<b>Bas-Armagnac</b>	
Réserve 4 ans Laballe	<b>10€00</b>
Exode XIV Laballe	<b>13€00</b>
Darroze Domaine de Cantau 2008	<b>12€00</b>
Darroze Domaine de Martin 1998	<b>14€00</b>
<b>Calvados Château du Breuil</b>	
Réserve 8 ans	<b>12€00</b>
Réserve des Seigneurs 20 ans	<b>16€00</b>
<b>Cognac</b>	
Hennessy VSOP	<b>10€00</b>
Hennessy XO	<b>18€00</b>

## Eaux de vie de fruits

Prune L.Cazotte	<b>14€00</b>
Framboise du Roulot	<b>16€00</b>
Liqueur Abricot du Roulot	<b>15€00</b>

## Chartreuse Jaune

**10€00**

## Rhums

Diplomatico	<b>9€50</b>
Zacapa	<b>10€00</b>
Zacapa X.O	<b>18€00</b>
Eminente	<b>11€00</b>
Eminente 10 ans Gran Reserva	<b>14€50</b>
La Favorite Ambrée	<b>18€00</b>
La Favorite Brut 2 Colonnes 71,8°	<b>10€00</b>

**Prix TTC/Service Compris**

## BIENVENUE AUX GROUPES

Nous vous accueillons pour vos repas professionnels ou familiaux.

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

Nous vous proposons également des formules séminaires, cocktails...

Contactez nous sur : [contact@lacivelle.com](mailto:contact@lacivelle.com)

## INVITATION GOURMANDE

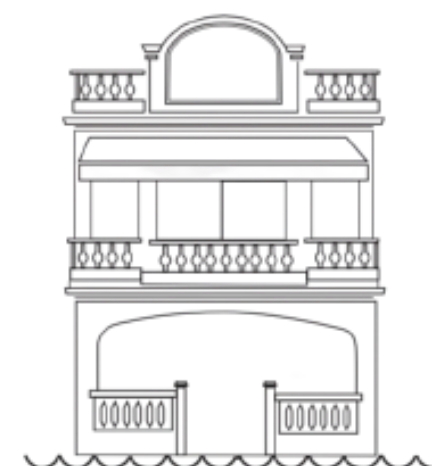
Pour faire plaisir à quelqu'un qui vous est cher, à vos amis, à vos collaborateurs... Offrez un BON CADEAU pour un repas à la Civelle d'une valeur de votre choix.

*Renseignement au bar ou directement sur le site*

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

## ACTUALITÉS

**Vous souhaitez en savoir plus sur nos évènements,  
nos prochaines ventes à emporter ? Rendez-vous sur  
notre site internet ou sur nos réseaux pour plus  
d'infos !**



**LA CIVELLE**  
RESTAURANT

## Pour l'apéritif

La Coupe de Champagne du Moment	<b>14€00</b>
Kir (12 cl) (Cassis, pêche, mure, framboise, cerise)	<b>5€00</b>
Porto Rouge (8 cl)	<b>6€50</b>
Porto Blanc (8 cl)	<b>6€50</b>
Pineau Rouge ou Blanc (8 cl)	<b>6€50</b>
Lillet Rouge ou Blanc (8 cl)	<b>6€50</b>
Martini Rouge ou Blanc, Campari (5 cl)	<b>5€00</b>
Suze (5 cl)	<b>5€00</b>
Anisés (2 cl)	<b>5€00</b>
Americano (12 cl)	<b>9€50</b>

## Nos Cocktails

Sangria Maison	<b>6€00</b>
Ti Punch (5 cl)	<b>8€00</b>
Caïpirinha	<b>9€50</b>
Spritz	<b>9€50</b>
Spritz Italicus	<b>10€50</b>
Spritz Saint Germain	<b>12€50</b>
Gin Tonic (Gin, Organics Tonic Water 25cl, Citron vert)	<b>12€00</b>
Civelle Mule (Vodka, Organics Ginger Beer 25cl, Citron vert, Gingembre)	<b>12€50</b>
Mojito	<b>9€50</b>
Mojito Passion ou Mojito Fraise	<b>10€50</b>
Mojito Royal	<b>14€50</b>
Mai Tai Revisité (Rhum blanc, Rhum Brun, Triple sec, Jus d'ananas, Sirop de Vanille, Sirop de grenadine)	<b>12€50</b>

## Nos Mocktails

Cocktail de Jus de Fruits sans alcool	<b>5€50</b>
Virgin Mojito	<b>7€50</b>
Virgin Fraise ou Virgin Passion	<b>8€00</b>
Gin To Ceder's sans alcool servi avec Organics Tonic	<b>10€50</b>





## Nos Bières


	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
<b>Pression :</b>		
Gallia	<b>4€50</b>	<b>8€50</b>
Affligem	<b>5€00</b>	<b>9€50</b>
Picon Bière	<b>5€50</b>	<b>10€50</b>
Bière + sirops	<b>4€60</b>	<b>9€00</b>
<b>Bouteille :</b>		<b>33cl</b>
Duvel, Desperados (33 cl)		<b>7€00</b>
Duchesse Anne Triple (33 cl)		<b>7€00</b>
Corona (35.5 cl)		<b>7€00</b>
Mort Subite Kriek		<b>7€00</b>
La 36		<b>7€00</b>
Nantelle - Bière Locale (fruits rouges)		<b>7€00</b>
Lagunitas IPA		<b>7€00</b>
Heineken Sans alcool		<b>4€50</b>

## Nos Cidres

Cidre Brut (33cl)	<b>5€00</b>
Cidre Rosé (33 cl)	<b>5€00</b>

## Les Vins au Verre

<b>Le Champagne du moment (12cl)</b>	<b>14€00</b>		
<b>Les Blancs Secs...</b>	Verre 12 cl	Pot 46 cl	Bt. 75 cl
AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2022 « La Grande Réserve des Moulins » Gadais Père et Fils	<b>5€50</b>	<b>21€00</b>	<b>32€00</b>
AOP Côte de Provence 2023  Château Barralière	<b>8€00</b>	<b>31€00</b>	<b>47€00</b>
AOC Saumur Blanc 2023  Domaine des Garennes	<b>7€00</b>	<b>27€00</b>	<b>41€00</b>
AOC Quincy 2023 Domaine Bigonneau	<b>7€50</b>	<b>29€00</b>	<b>44€00</b>
Coup de Cœur du Sommelier  N'hésitez pas à demander notre suggestion !	<b>8€50</b>	<b>33€00</b>	<b>50€00</b>
<b>La Douceur...</b>			
AOC Côteaux-du-Layon 2022  Domaine Cady	<b>7€50</b>	<b>29€00</b>	<b>44€00</b>

<b>Les Rouges...</b>	Verre 12 cl	Pot 46 cl	Bt. 75 cl
AOP Languedoc Pézenas 2020 Villa Tempora	<b>8€50</b>	<b>33€00</b>	<b>50€00</b>
AOC Saumur Champigny 2023  « L'Inconnu » Domaine des Varinelles	<b>7€00</b>	<b>27€00</b>	<b>41€00</b>
AOC Côte du Rhône 2021 Famille Perin	<b>7€50</b>	<b>29€00</b>	<b>44€00</b>
AOP Côte de Provence 2021 Château Barralière	<b>8€00</b>	<b>31€00</b>	<b>47€00</b>
Coup de Cœur du Sommelier N'hésitez pas à demander notre suggestion !	<b>8€50</b>	<b>33€00</b>	<b>50€00</b>
<b>Les Rosés...</b>			
Verre de Provence du moment	<b>7€00</b>	<b>27€00</b>	

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

Les Rillettes de Bar Sauvage à la Truffe d'été, <i>pain toasté</i>	<b>13€50</b>
Les Rillettes artisanales aux 2 Saumons, <i>pain toasté</i>	<b>12€50</b>
Les Filets de Sardines à la Bolinche de la Pointe de Penmarc'h	<b>12€50</b>
Friture d'Eperlans, Citron et Sauce tartare	<b>10€50</b>
Accras de Poissons « Maison »	<b>11€50</b>
Planchette de Comté Affiné AOP - <b>Maison Lecoq Nantes</b>	<b>11€50</b>
Chiffonnade de Jambon Serrano d'Espagne	<b>15€00</b>
Mixte Jambon Serrano et cubes de Comté affiné	<b>19€00</b>

 **Tous nos plats végétariens**

## Coquillages & Crustacés

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 Les six - **11€00**, Les douze - **19€00**

## Pour débiter...

Le Foie Gras aux Coteaux du Layon, Chutney de Dattes et Bananes **21€50**  
Brioche maison - France

Carpaccio de Maigre, Vinaigrette à la Bergamote et Baies Roses, Rougail de Mangue **17€50**

Pâté en Croûte de La Civelle, Confit d'Oignons **15€50**

Cassolette d'Escargots sauce forestière Mouillette au beurre d'Ail **15€90**

Tartare de Crabe et Mangue, Voile de Radis daïkon **17€50**

Croustillants de Langoustines, Salade thaï de légumes, Guacamole, Huile de sésame **17€50**

**L'Assiette Végétarienne**, Impromptue de Légumes Frais (servi chaud) **19€50** 

## Le Menu de Saison - 39,50€

(Pas de changement possible dans le Menu)

Carpaccio de Maigre, Vinaigrette de Bergamote et Baies Roses, Rougail de Mangue  
OU  
Pâté en Croûte de La Civelle, Confit d'Oignons

\*\*\*

Pavé de Cabillaud rôti en croûte de Chorizo, jus de Carcasse safrané, légumes de saison.

OU

Pavé de Veau cuit en basse température, sauce Pralin, Noisettes torréfiées, Endive braisée et Poêlée de Pleurotes

\*\*\*

Tartelette Poire Amandine

OU

Crèmeux Chocolat - Exotique

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

1 Boisson de 20cl (jus d'orange, jus de pomme, coca-cola, diabolo ou sirop à l'eau)

\*\*\*

Steak Haché de Boeuf VBF Ou Jambon Blanc, 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 ! *La Pêche livrée chaque matin à la Civelle...*

**L'incontournable Poêlée Royale de La Civelle - 69€00**   
"Souvent imitée, jamais égalée"

Homard entier de l'Atlantique NE, Gambas\*, St Jacques, Crevettes, Minis légumes croquants

**La Cocotte de la Civelle - 29€50**

3 Poissons, Crevette, Curry Thaï et Lait de Coco, Légumes de saison

Pavé de Sandre à la plancha, Riz Pilaf au Haddock fumé, beurre nantais **27€90**

Poêlon de Cuisses de Grenouilles\* et Anguilles en Persillade, Grenailles du Pays **29€50**

Pavé de Daurade Sébaste, Sauce à la gousse de Vanille, Butternut et Poêlée de Shiitakes, Châtaignes **28€50**

Pavé de Cabillaud rôti en croûte de Chorizo, Jus de Carcasse safrané, légumes de saison. **26€50**

**Pensez à consulter nos suggestions du moment**

Notre cuisine travaillant des produits frais et 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

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

**Côte de Bœuf (1 kg pour 2 pers) - UE 75€00**

**2 Sauces au choix :**

Béarnaise Maison, Moutarde à l'ancienne, Poivre

**1 Accompagnement au choix**

- **Suppl 2 garnitures +5€**

Grenailles, Poêlée de Légumes de Saison, Frites

La Belle Entrecôte (350 g), Sauce Béarnaise, Frites Maison - VBF **32€50**

La Souris d'Agneau confite, Légumes de saison, Jus au Romarin et à l'Ail - U-E **27€90**

Steak Tartare de Boeuf (190 g) coupé au Couteau... préparé ou pas... - VBF **22€00**

Steak Tartare de Boeuf (190 g) haché maison et poêlé - VBF **23€00**

Le Retz Burger Maison, Pain Artisanal aux Graines, Steak Haché frais (180g), Compotée d'Oignons, Ketchup de Poivrons, Curé Nantais, Roquette - VBF **22€50** *Option burger steak 100% végétal* 

Le Pavé de Veau cuit en basse température, sauce Pralin, Noisettes torréfiées, Endives braisées et poêlée de pleurotes - VBF **26€50**

La Saucisse Artisanale au couteau, Aligot au Curé nantais, Jus truffé - France **25€90**

Les Rognons de Veau à la crème, Champignons et Châtaignes- U-E **25€50**

Le Bourguignon de Joue de Porc, Pomme purée au beurre demi sel et Cébette - France **27€90**

## Les Fromages

Le Plateau de Fromages à la Coupe **Maison Lecoq Nantes** **14€00**  
-Maître Fromager  
(4 fromages)  
- Suppl Fromage +3€

## Les Douceurs Sucrées Maison



Les Traditionnelles Profiteroles de La Civelle  **12€90**  
au chocolat Valrhona

Le Crémeux Chocolat - Exotique **10€50**

La Tartelette Poire Amandine **10€50**

Le Véritable Gâteau Nantais maison  **11€50**

Le Succès praliné **12€50**

La Religieuse au Chocolat Valrhona 70% **12€50**

## NOTRE SUPER DESSERT À PARTAGER

Pavlova aux Fruits de saison, Chantilly Vanille, 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 **18€50**

## Glaces Artisanales

Colonel "Sorbet Citron Vert et Vodka" **12€00**

Les glaces : **3€50**

1 boule **3€50**

2 boules **7€00**

3 boules **9€50**

Suppl Chantilly **2€00**

### 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**

Café Allongé **2€30**

Double expresso **4€30**

Café Crème **2€60**

Double Café Crème **4€50**

Chocolat **4€00**

Cappucino **5€00**

Thé - Infusion **4€10**

(Darjeeling, Earl Grey, Ceylan Vert, Vert menthe, Fruits rouges, Rooibos)

Irish Coffee **9€00**

Grog au Rhum **8€00**

## Les Eaux Minérales

Eaux Plates	50cl	75cl	1L
Vittel	3€50		5€00

Eaux Gazeuses			
Chateldon		7€00	

Eau de Perrier	3€50		6€00
----------------	------	--	------

San Pellegrino	3€50		6€00
----------------	------	--	------

## Sans Alcool

RedBull Energy Drink (25 cl) **5€50**

Organics Tonic Water (25 cl), bio **5€00**

Organics Ginger Beer (25 cl), bio **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**

Ice Tea Pêche (25 cl) **4€50**

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**

Caol Ila (12 ans) - Ecosse **11€00**

Caol Ila (18 ans) - Ecosse **14€00**

Lagavulin (8 ans) - Ecosse **12€00**

Glenmorangie 10 ans - Ecosse **13€50**

Oban (14 ans) - Ecosse **10€00**

Singleton (18 ans) - Ecosse **12€50**

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**

Togouchi - Japon **9€50**

## Les Gins (4cl)

Tanqueray N° Ten **12€00**

Tanqueray London Dry Gin **11€00**

Villa Ascenti (Gin Italien) **11€00**

...Suppl Organics Tonic **4€00**

**UNE TOQUE AU GAULT&MILLAU DEPUIS DÉCEMBRE 2023**

CETTE TOQUE NOUS CLASSE PARMI LES MEILLEURS RESTAURANTS DE FRANCE

**MAÎTRE RESTAURATEUR DEPUIS AVRIL 2015**

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