

Les Digestifs (4 cl)



| | |
|---|-------|
| Get 27 / Get 31 – Mentilla – La Richelieu – Limoncello | 7€50 |
| Vodka Grey Gosse (4cl) | 8€50 |
| Vodka Wyborova (4cl) | 8€00 |
| Baileys | 7€50 |
| Grand Marnier – Cointreau | 7€50 |
| Cognac aux amandes | 7€50 |
| Bas-Armagnac | 7€50 |
| Réserve 4 ans Laballe | |
| Exode XIV Laballe | 10€00 |
| Darroze Domaine de Cantau 2008 | 13€00 |
| Darroze Domaine de Martin 1998 | 12€00 |
| | 14€00 |
| Calvados Château du Breuil | |
| Réserve 8 ans | |
| Réserve des Seigneurs 20 ans | 11€00 |
| Cognac | 14€00 |
| | |
| Hennessy Very Special | 9€70 |
| Hennessy XO | 16€00 |

Eaux de vie de fruits

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Prune L.Cazotte | 14€00 |
| Framboise du Roulot | 14€00 |
| | |
| Chartreuse Verte VEP | 20€00 |
| Chartreuse 9e centenaire | 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 |
| La Favorite Ambrée | 16€00 |
| La Favorite Brut 2 Colonnes 71,8° | 9€00 |

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 directement sur le site

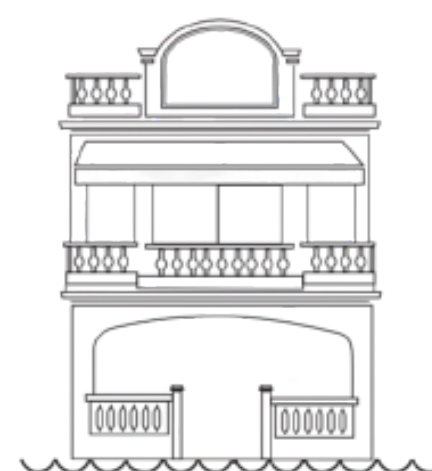
Moyens de paiement acceptés :
Espèces, CB, AMEX, Tickets restaurants, Chèques vacances

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

Contactez nous sur : contact@lacivelle.com



LA CIVELLE
RESTAURANT

Pour l'apéritif

| | |
|---|--------------|
| La Coupe de Champagne du Moment | 13€00 |
| Kir (12 cl) (Cassis, pêche, mure, framboise, cerise) | 4€50 |
| Porto Rouge (8 cl) | 6€50 |
| Porto Blanc (8 cl) | 6€50 |
| Pineau Rouge ou Blanc (8 cl) | 5€50 |
| Lillet Rouge ou Blanc (8 cl) | 5€50 |
| Martini Rouge ou Blanc, Campari (5 cl) | 4€50 |
| Suze (5 cl) | 4€50 |
| Anisés (2 cl) | 4€20 |
| Americano (12 cl) | 9€00 |

Nos Cocktails

| | |
|---|--------------|
| Sangria Maison | 6€00 |
| Cocktail de Fruits (sans alcool) | 5€00 |
| Ti Punch (5 cl) | 8€00 |
| Caïpirinha | 9€50 |
| Spritz | 9€50 |
| Spritz Italicus | 10€50 |
| Gin Tonic (Gin, Organics Tonic Water 25cl, Citron vert) | 12€50 |
| Civelle Mule (Vodka, Organics Ginger Beer 25cl, Citron vert, Gingembre) | 12€50 |
| Mojito | 9€50 |
| Mojito Royal | 14€50 |
| Mai Tai Revisité (Rhum blanc, Rhum Brun, Triple sec, Jus d'ananas, Sirop de Vanille, Sirop de grenadine) | 12€50 |






Nos Bières

| | 25cl | 50cl |
|------------------------------|-------------|-------------|
| Pression : | | |
| Gallia | 4€20 | 8€00 |
| Affligem | 4€50 | 9€00 |
| Picon Bière | 5€00 | 9€80 |
| Bouteille : | | 33cl |
| Duvel, Desperados (33 cl) | | 6€50 |
| Duchesse Anne Triple (33 cl) | | 6€50 |
| Corona (35.5 cl) | | 6€50 |
| Mort Subite Kriek | | 6€50 |
| La 36 - Bière Locale | | 6€50 |
| Nantelle - Bière Locale | | 6€50 |
| Lagunitas IPA | | 6€50 |
| Bière + Sirop | | 6€50 |
| Heineken Sans alcool | | 6€50 |
| | | 4€50 |



Nos Cidres

| | |
|----------------------|-------------|
| Cidre Brut (27,5 cl) | 4€50 |
|----------------------|-------------|

Les Vins au Verre

| Le Champagne du moment (12cl) | 13€00 | | |
|--|--------------|--------------|--------------|
| Les Blancs Secs... | 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 | 5€50 | 21€00 | 32€00 |
| Vin de France 2022 « L'Enjouée » Domaine Ogereau  | 7€50 | 29€00 | 44€00 |
| AOP Côtes du Rhône 2022 « Les Becs Fins » Famille Tardieu  | 8€00 | 31€00 | 46€00 |
| AOC Quincy 2022 Domaine Bigonneau | 7€50 | 29€00 | 44€00 |
| AOC Sancerre 2022   « La croix au garde » Domaine Pellé | 9€50 | 35€00 | 48€00 |
| La Douceur... | | | |
| AOC Côteaux-du-Layon 2022  Domaine Cady | 7€00 | 27€00 | 40€00 |

 Vins issus de l'agriculture biologique

| Les Rouges... | Verre 12 cl | Pot 46 cl | Bt. 75 cl |
|--|-------------|--------------|--------------|
| IGP Pays Hérault 2021 « Le petit Clos Maïa » | 9€50 | 36€00 | 53€00 |
| AOC Castillon Côtes de Bordeaux 2015 « Coup de foudre by Roc » Eric Prissette  | 7€00 | 27€00 | 41€00 |
| AOP Côte du Rhône 2021 « Domaine Amet » | 7€50 | 29€00 | 43€00 |
| Terrazas de los Andes 2021  « Malbec Argentin » | 9€00 | 35€00 | 53€00 |
| IGP Val de Loire 2022 « L'Aubrière » Pinot noir, Domaine Malidain | 6€50 | 25€00 | 37€00 |
| Les Rosés... | | | |
| IGP Ile de Beauté 2022 "Terra Nativa" | 4€50 | 15€00 | 25€00 |
| Verre de Provence du Moment Whispering Angel 2022 | 8€00 | 31€00 | |

 N'hésitez pas à consulter notre carte des vins

Les Tapas de La Civelle

Seul ou à Partager...

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

POUR LES MOINS GRANDS (Enfant - 12 ans)

14€50

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

Steak Haché de Boeuf Charolais Ou Jambon Blanc, Frites Fraîches Maison ou Filet de Poisson au Beurre Nantais, Tagliatelles

Glace Barbe à Papa ou Mousse au Chocolat Maison

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

Coquillages & Crustacés



| | |
|-------------------------------------|---|
| Huîtres 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 |
| Les Couteaux Farcis Maison | Les six 13€00 |
| Les Bulots Sauce Aïoli Maison | 10€50 |

ASSIETTE DE LA MER 23€00

4 Huîtres Bretonnes, Bulots, Crevettes, Aïoli Maison

Pour débiter...

| | |
|---|--------------|
| Le Foie Gras et son Chutney d'Oignons rouges et Cranberries, Brioche Maison | 21€50 |
| La Terrine du Chef du Moment et ses condiments | 11€00 |
| Le Cannelloni de Bœuf, Julienne de Carottes et Yuzu, Caviar d'aubergines | 16€50 |
| La Galantine de Canard aux Pistaches et Foie gras, Marmelade de Figues aux Noix | 17€50 |
| Le Pâté en croûte de Saumon, Crème acidulée au Raifort et Aneth | 16€50 |


Le Menu de Saison 39€00

(Pas de changement possible dans le Menu)



| |
|---|
| Galantine de Canard aux pistaches et Foie gras, Marmelade de figues aux Noix |
| OU |
| Pâté en croûte de Saumon, crème acidulée au Raifort et Aneth |
| *** |
| Fondant de Bœuf (VBF), sauce bourguignonne, Polenta crémeuse à la Chicorée |
| OU |
| Filet de Daurade grillé à la plancha, Fregola Sarda aux Aubergines confites et sa Chermoula |
| *** |
| Baba breton au Pommeau, Ganache montée au Caramel beurre salé |
| OU |
| Poire pochée, Crumble noisette, Crèmeux vanille et Chocolat chaud |

Pour nos végétariens...

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

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 égale"

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

(Environ 12 minutes de cuisson)

La Cocotte de la Civelle - 29€50

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

Pavé de Sandre, Crumble de Parmesan, fondue de Poireaux et Beurre blanc Nantais **27€90**

Queue de Lotte rôtie au beurre de Sarriette, poêlée de Légumes de saison, Vierge au Chorizo Ibérique **26€50**

Poêlon de Cuisses de Grenouilles* et Anguilles de Loire en Persillade, Pommes de terre Grenaille  **29€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.

 Tous nos plats végétariens

Les Pieds sur Terre



Côte de Boeuf (1 kg pour 2 pers) - VBF **69€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 France **31€00**

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

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

Steak Tartare de Boeuf (VBF) haché maison et poêlé (190 g) **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 

La Véritable Andouillette faite à la main (Demi-200g) Maison Bernier, Frites Maison, Sauce Moutarde à l'Ancienne - Porc Français **27€90**

La Saucisse au Couteau, Aligot au curé Nantais, jus Tartufata (200g) (UE)  **26€50**

Le Suprême de Poulet rôti (FR) à l'Ail et Romarin, Tagliatelles fraîches, Echalotte confite, Crème aux Trompettes de la mort **24€50**

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

Les Fromages

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

Curé Nantais en feuilles de Brick, Miel et mâche Nantaise  **12€90**

Les Douceurs Sucrées Maison



Les Traditionnelles Profiteroles de La Civelle  **12€90**

La Tarte au Citron sur son nuage de Meringue, Perles de Yuzu **11€50**

Baba breton au Pommeau, Ganache montée au Caramel beurre salé **10€50**

Poire pochée, Crumble noisette, Crèmeux vanille et Chocolat chaud **10€50**

Brownie choco, cacahuète, Chantilly vanille et coulis Caramel **10€50**

Le véritable gâteau Nantais maison  **11€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 "Sorbets Citron Vert et Vodka" **12€00**

Les glaces : **3€50**

1 boule **7€00**

2 boules **9€50**

3 boules **2€00**

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**

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 **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) **4€80**

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

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

Du Matos (33 cl) **4€00**

(Boisson Bio Pétillante Citron Gingembre)

Coca, Coca-Cola Zero (33 cl) **4€00**

Bergote (33 cl) **4€00**

(boisson bio pétillante Bergamote Orange)

Jus de Fruits PAGO (20 cl) **4€00**

Ice Tea Pêche (25 cl) **4€00**

Perrier (33 cl) **4€00**

Limonade (25 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) - Ecosse **11€00**

Caol Ila (18 ans) - Ecosse **14€00**

Lagavulin (8 ans) - Ecosse **10€00**

Lagavulin (16 ans) - Ecosse **14€00**

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

Oban (14 ans) - Ecosse **9€50**

Singleton (12 ans) - Ecosse **9€00**

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

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

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

Johnnie Walker Green label - Ecosse **8€00**

Togouchi - Japon **9€50**

Chivas (12 ans) - Ecosse **10€00**

MAÎTRE RESTAURATEUR DEPUIS AVRIL 2015

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