

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 1982	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	
Hennessy Very Special	9€70
Hennessy 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

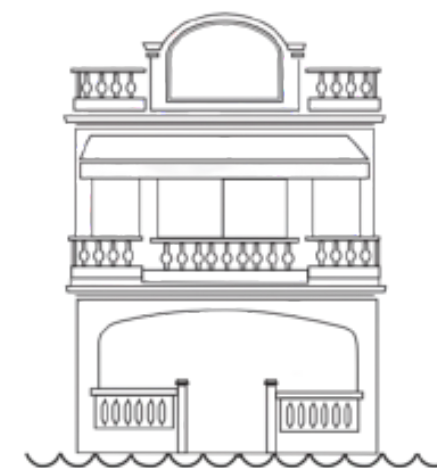
LES GROUPES SONT LES BIENVENUS A LA CIVELLE

Nous vous accueillons pour vos repas professionnels ou familiaux.

3 Menus disponibles sur notre site : www.lacivelle.com

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	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€00
Americano (12 cl)	8€50

Nos Cocktails

Sangria Maison	6€00
Cocktail de Fruits (sans alcool)	5€00
Ti Punch (5 cl)	7€50
Caïpirinha	8€00
Spritz	8€00
Pink Gin Tonic (Gin Fruits rouges, Organics Tonic Water 25cl)	11€00
Civelle Mule (Vodka, Organics Ginger Beer 25cl, Citron vert, Gingembre)	10€00
Mojito	9€00
Mojito Royal	14€50
Mojito Tropical Redbull	11€00
Le Cocktail du Moment (selon l'humeur du Chef Barman)	12€50

Bières et Cidres




Heineken (25 cl)	4€00
Affligem (25 cl)	4€30
Picon Bière (25 cl)	5€00
Duvel, Desperados (33 cl)	6€20
Duchesse Anne Triple (33 cl)	6€50
Corona (35.5 cl)	6€20
Mort Subite Kriek	6€50
La 36	6€20
Nantelle - Bière Locale	6€00
Bière + Sirop	4€20
Cidre Loïc Raison (27,5 cl)	4€00
Cidre Rosé	4€00

Les Vins au Verre


• Le Champagne du moment (12cl)

13€00

• Les Blancs Secs...




Le Muscadet du Moment 	5€50	21€00	30€00
AOC Saumur Blanc 2020 Domaine des Garennes	6€50	25€00	37€00
AOC Chinon Blanc 2020  "Chante le Vent" Domaine de la Noblaie	7€50	29€00	44€00
AOC Quincy 2021 Domaine Bigonneau	7€00	27€00	43€00
AOC Grignan Les Adhémar 2021  "Le Colombier" Domaine Bonetto-Fabrol	7€00	27€00	40€00

• La Douceur...

AOC Côteaux-du-Layon 2021  Domaine Cady	7€00	27€00	40€00
---	-------------	--------------	--------------

Verre 12 cl Pot 46 cl Bt. 75 cl

• Les Rouges...

AOC Saumur Champigny 2021  "L'inconnu" Domaine des Varinelles	7€00	27€00	40€00
VDF Pinot Noir 2020 Domaine Rousseau Frères	6€00	23€00	34€00
AOC Languedoc Pézenas 2019  Domaine Villa Tempora	8€00	31€00	46€00
AOC Côte du Rhône 2020  Domaine de Montine	7€00	27€00	40€00
AOC Coteaux-Bourguignons 2020 "Les Cerises d'Antan" Dubost	7€50	29€00	43€00

• Les Rosés...

IGP Ile de Beauté 2021 "Terra Nativa"	4€50	15€00	25€00
AOC Côtes de Provence 2021 Domaine Miraval	8€00	29€00	39€50

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

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



Pour Débuter

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

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 Pamplemousse

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	26€50
Le Pavé d'Espadon mi-cuit, Salade de Choux Chinois, Wakamé, Sauce Thai	27€50
Tentacules de Poulpe grillé, Baba Ganoush, Pack Choy, sauce Chimichurri	26€50
La Poêlée de Gambas* flambées au Pastis, Tagliatelles fraîches aux Tomates Confites, Fumet de Poissons	25€50

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

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

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

Eaux Gazeuses			
Chateldon		6€50	

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

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

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**

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 (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**

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