

## Les Digestifs (4 cl)



Get 27 / Get 31 – Mentilla –	<b>7€50</b>
La Richelieu – Limoncello	<b>8€50</b>
Vodka Grey Gosse (4cl)	<b>8€00</b>
Vodka Wyborova (4cl)	<b>7€50</b>
Baileys	<b>7€50</b>
Grand Marnier – Cointreau	<b>7€50</b>
Cognac aux amandes	<b>7€50</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>11€00</b>
Réserve des Seigneurs 20 ans	<b>14€00</b>
<b>Cognac</b>	
Hennessy VSOP	<b>9€70</b>
Hennessy XO	<b>16€00</b>

## Eaux de vie de fruits

Prune L.Cazotte	<b>14€00</b>
Framboise du Roulot	<b>14€00</b>
Liqueur Abricot du Roulot	<b>14€00</b>
Chartreuse Jaune	<b>10€00</b>

## Rhums

Diplomatico	<b>8€50</b>
Zacapa	<b>9€50</b>
Zacapa X.O	<b>16€00</b>
Eminente	<b>10€00</b>
Eminente 10 ans Gran Reserva	<b>14€50</b>
La Favorite Ambrée	<b>16€00</b>
La Favorite Brut 2 Colonnes 71,8°	<b>9€00</b>

**Prix TTC/Service Compris**

## BIENVENUE AUX GROUPES

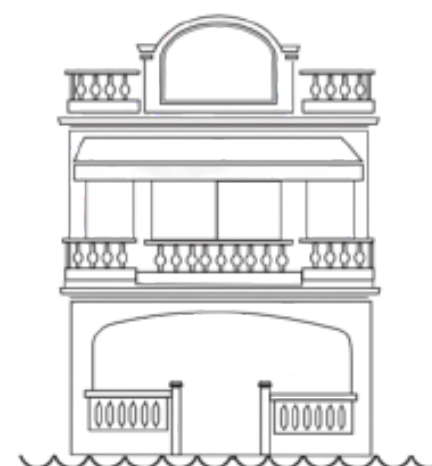
Nous vous accueillons pour vos repas professionnels ou familiaux.  
3 Menus disponibles sur notre site : [www.lacivelle.com](http://www.lacivelle.com)  
Nous vous proposons également des formules séminaires, cocktails...  
Contactez nous sur : [contact@lacivelle.com](mailto:contact@lacivelle.com)

## 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

**Passez un bel été à Nantes**  
**Ouvert tous les jours y compris le Dimanche soir !**



**LA CIVELLE**  
RESTAURANT

## Pour l'apéritif

La Coupe de Champagne du Moment	<b>13€00</b>
Kir (12 cl) <i>(Cassis, pêche, mure, framboise, cerise)</i>	<b>4€50</b>
Porto Rouge (8 cl)	<b>6€50</b>
Porto Blanc (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, Campari (5 cl)	<b>4€50</b>
Suze (5 cl)	<b>4€50</b>
Anisés (2 cl)	<b>4€20</b>
Americano (12 cl)	<b>9€00</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>
Gin Tonic <i>(Gin, Organics Tonic Water 25cl, Citron vert)</i>	<b>12€50</b>
Civelle Mule <i>(Vodka, Organics Ginger Beer 25cl, Citron vert, Gingembre)</i>	<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 <i>(Rhum blanc, Rhum Brun, Triple sec, Jus d'ananas, Sirop de Vanille, Sirop de grenadine)</i>	<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 Tonic	<b>10€50</b>

## Nos Bières

	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
<b>Pression :</b>		
Gallia	<b>4€20</b>	<b>8€00</b>
Bière Blanche	<b>4€50</b>	<b>9€00</b>
Affligem	<b>4€50</b>	<b>9€00</b>
Picon Bière	<b>5€00</b>	<b>9€80</b>
Bière + sirops	<b>4€30</b>	<b>8€00</b>

### Bouteille :

	<b>33cl</b>
Duvel, Desperados (33 cl)	<b>6€50</b>
Duchesse Anne Triple (33 cl)	<b>6€50</b>
Corona (35.5 cl)	<b>6€50</b>
Mort Subite Kriek	<b>6€50</b>
La 36	<b>6€50</b>
Nantelle - Bière Locale (fruits rouges)	<b>6€50</b>
Lagunitas IPA	<b>6€50</b>
Heineken Sans alcool	<b>4€50</b>

## Nos Cidres


Cidre Brut (33cl)	<b>4€50</b>
Cidre Rosé (33 cl)	<b>4€50</b>

## 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 <i>« La Grande Réserve des Moulins » Gadais Père et Fils</i>	<b>5€50</b>	<b>21€00</b>	<b>32€00</b>
Vin de France 2022 <i>« La Grande Pièce » Chardonnay</i>	<b>7€00</b>	<b>27€00</b>	<b>41€00</b>
AOC Saumur Blanc 2023  <i>Domaine des Garennes</i>	<b>7€00</b>	<b>27€00</b>	<b>41€00</b>
AOC Quincy 2023 <i>Domaine Bigonneau</i>	<b>7€50</b>	<b>29€00</b>	<b>44€00</b>
Coup de Cœur du Sommelier <i>N'hésitez pas à demander notre suggestion!</i>	<b>8€50</b>	<b>33€00</b>	<b>50€00</b>

#### La Douceur...

AOC Côteaux-du-Layon 2022  <i>Domaine Cady</i>	<b>7€50</b>	<b>29€00</b>	<b>44€00</b>
--	-------------	--------------	--------------

#### Les Rouges...

	Verre 12 cl	Pot 46 cl	Bt. 75 cl
VDF Pinot Noir 2023 <i>Les Collines Rouges</i>	<b>7€00</b>	<b>27€00</b>	<b>41€00</b>
AOC Saumur Champigny 2023  <i>« L'Inconnu » Domaine des Varinelles</i>	<b>7€00</b>	<b>27€00</b>	<b>41€00</b>
AOC Cairanne 2021 <i>Famille Perin</i>	<b>8€00</b>	<b>31€00</b>	<b>47€00</b>
IGP Pays D'Oc 2023 <i>Syrah Grenache, Domaine Orby</i>	<b>6€50</b>	<b>25€00</b>	<b>38€00</b>
Coup de Cœur du Sommelier <i>N'hésitez pas à demander notre suggestion!</i>	<b>8€50</b>	<b>33€00</b>	<b>50€00</b>

#### Les Rosés...

Verre de Provence Rosé	<b>7€50</b>	<b>29€00</b>	<b>44€00</b>
IGP Ile de Beauté 2023 <i>« Terra Nativa »</i>	<b>4€50</b>	<b>17€00</b>	<b>25€00</b>

 N'hésitez pas à consulter notre carte des vins

## Les Tapas de La Civelse 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>
Le Filet de Saumon fumé thym et Citron, un délice ...	<b>17€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>11€50</b>
Chiffonnade de Jambon Serrano d'Espagne (18 mois)	<b>13€00</b>
Mixte Jambon Serrano et cubes de Comté affiné	<b>18€00</b>

## La Salade Fraîcheur

Dés de Saumon fumé, Feta, Melon, Pastèque, Concombre, Graines, basilic...

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

 **Tous nos plats végétariens**

## Coquillages & Crustacés



Huitres Bretonnes	Les six - <b>15€00</b> , Les neuf - <b>20€00</b> , Les douze - <b>27€00</b>
Les Spéciales <b>Gillardeau</b> N°3	Les six - <b>23€00</b> , Les neuf - <b>33€00</b> , Les douze - <b>45€00</b>
Palourdes Farcies Maison	Les six - <b>11€00</b> , Les douze - <b>19€00</b>
Bulots Aioli Maison	<b>10€50</b>

### ASSIETTE DE LA MER

**23€00**

4 Huitres Bretonnes, Bulots, Crevettes, Aioli Maison

## Pour débiter...

Le Foie Gras, Chutney d'Oignons rouges, Brioche maison - France	<b>21€50</b>
La Terrine du moment Maison et ses condiments - France	<b>12€00</b>
Millefeuille Breton au Sarasin, Saumon Fumé et Ricotta Raifort	<b>17€50</b>
Tartare de Bar aux Fruits rouges, Pickles de légumes	<b>18€50</b>
La Burrata, Cœur Pesto maison, Tomates Cerises et Vinaigre balsamique grande Réserve 	<b>14€50</b>
Bohémienne de Légumes, Crème de Chèvre, Coulis de tomates au Basilic 	<b>14€50</b>

## Le Menu de Saison - 39€

(Pas de changement possible dans le Menu)

Bohémienne de Légumes, Crème de Chèvre, Coulis de tomates au Basilic
OU
Tartare de Bar aux Fruits rouges, Pickles de légumes
***
Filet de Dorade, Polenta à la Sicilienne, Vierge de Tomates
OU
Demi Magret de Canard Alain François de Bouaye, Croustillant de pommes de terre, Jus Myrtille, Chutney Cranberries
***
La Nage de Fraises, Ganache au Citron vert
OU
L'Intense Menthe Chocolat

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

1 Boisson de 20cl (jus d'orange, jus de pomme, coca-cola, diablo 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 Civelse...*

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

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

### La Cocotte de la Civelse - 29€50

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

Pavé de Sandre à la plancha, crumble citron confit, Mini Légumes, palourdes, beurre Nantais	<b>27€90</b>
Poêlon de Cuisses de Grenouilles* et Anguilles en Persillade, Grenailles du Pays	<b>29€50</b>
Lotte en Chapelure d'herbes, Taglioni à l'Encre de Seiche, Vierge de Coques	<b>28€50</b>
Filet de Dorade, Polenta à la Sicilienne, Vierge de Tomates	<b>26€50</b>

### 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 Boeuf (1 kg pour 2 pers) - VBF

**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	<b>32€50</b>
Demi Magret de Canard Alain François de Bouaye, Croustillant de pommes de terre, Jus Myrtille, Chutney Cranberries - France	<b>27€50</b>
La Souris d'Agneau confite, Légumes de saison, Jus au Romarin et à l'Ail - Irlande	<b>27€90</b>
Steak Tartare de Boeuf (190 g) coupé au Couteau... préparé ou pas... - VBF	<b>22€00</b>
Steak Tartare de Boeuf (190 g) haché maison et poêlé - VBF	<b>23€00</b>
Le Retz Burger Maison, Pain Artisanal aux Graines, Steak Haché frais (180g), Compotée d'Oignons, Ketchup de Poivrons, Curé Nantais, Roquette - VBF <b>Option burger steak 100% végétal</b> 	<b>22€50</b>
La Véritable Andouillette faite à la main (Demi-200g) Maison Bernier, Frites Maison, Sauce Moutarde à l'Ancienne - Porc Français	<b>27€90</b>
La Belle Côte de Veau rôtie au Beurre, Pôlée de Girolles et Grenailles, sauce Chorizo - VBF	<b>33€50</b>
Filet de Poulet pané au Panko croustillant, Mendiant de Légumes, Tomates Confites, Sauce Tzatziki - France	<b>26€50</b>

## Les Fromages

Le Plateau de Fromages à la Coupe (4 fromages) <b>Maître Fromager</b> - Suppl Fromage +3€	<b>14€00</b>
---	--------------

## Les Douceurs Sucrées Maison

Les Traditionnelles Profiteroles de La Civelle 	<b>12€90</b>
La Paille Framboises de La Civelle,	<b>12€50</b>
Intense Menthe Chocolat, Fraîcheur Assurée	<b>10€50</b>
Le Véritable Gâteau Nantais maison 	<b>11€50</b>
<b>Du Fruit , Rien que du Fruit</b> <b>les Fraises Maison Burban de La Baule</b>	
Nature ou au Sucre	<b>8€50</b>
Chantilly ou Chocolat Maison Valrhona <b>10€50</b> ou les 2	<b>12€50</b>
La Nage de Fraises, Ganache citron vert	<b>11€50</b>
Le Melon Garni de fruits frais, Sauce Chocolat Valrhona	<b>13€50</b>

## Sans Alcool

RedBull Energy Drink (25 cl)	<b>4€80</b>
Organics Tonic Water (25 cl), bio	<b>4€00</b>
Organics Ginger Beer (25 cl), bio	<b>4€00</b>
Du Matos (33 cl)	<b>4€00</b>
<i>(Boisson Bio Pétillante Citron Gingembre)</i>	
Coca, Coca-Cola Zero (33 cl)	<b>4€00</b>
Bergote (33 cl)	<b>4€00</b>
<i>(boisson bio pétillante Bergamote Orange)</i>	
Jus de Fruits PAGO (20 cl)	<b>4€00</b>
Ice Tea Pêche (25 cl)	<b>4€00</b>
Perrier (33 cl)	<b>4€00</b>
Limonade (25 cl)	<b>3€80</b>
Diabolo (25 cl)	<b>3€80</b>
Vittel (25 cl)	<b>3€80</b>

## NOTRE SUPER DESSERT À PARTAGER

<b>Pavlova</b> aux Fruits Rouges, Chantilly Vanille, Coulis de Fruits	
Pour 2 pers	<b>19€50</b>
Pour 4/6 pers	<b>36€00</b>

## Déclinaison des Gourmandises de La Civelle

(4 mignardises Maison Servies avec Boisson)

Le Café des Gourmandises	<b>10€50</b>
Le Champagne (12cl) des Gourmandises	<b>21€50</b>
L'Irish Gourmand	<b>18€50</b>

## Glaces Artisanales

Colonel "Sorbets Citron Vert et Vodka"	<b>12€00</b>
Les glaces :	
1 boule	<b>3€50</b>
2 boules	<b>7€00</b>
3 boules	<b>9€50</b>
Suppl Chantilly	<b>2€00</b>

### 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	<b>2€20</b>
Café Allongé	<b>2€30</b>
Double expresso	<b>4€30</b>
Café Crème	<b>2€60</b>
Double Café Crème	<b>4€50</b>
Chocolat	<b>4€00</b>
Cappucino	<b>5€00</b>
Infusion-Thé	<b>4€10</b>
Irish Coffee	<b>9€00</b>
Grog au Rhum	<b>8€00</b>

## Les Eaux Minérales

Eaux Plates	50cl	75cl	1 L
Vittel	<b>3€50</b>		<b>5€00</b>
Eaux Gazeuses			
Chateldon		<b>7€00</b>	
Eau de Perrier	<b>3€50</b>		<b>6€00</b>
San Pellegrino	<b>3€50</b>		<b>6€00</b>

## Les Whiskies (4cl)

Jameson - Irlande	<b>8€00</b>
Jack Daniels - Etats-Unis	<b>8€00</b>
Caol Ila (12 ans) - Ecosse	<b>11€00</b>
Caol Ila (18 ans) - Ecosse	<b>14€00</b>
Lagavulin (8 ans) - Ecosse	<b>10€00</b>
Glenmorangie 10 ans - Ecosse	<b>13€50</b>
Oban (14 ans) - Ecosse	<b>9€50</b>
Singleton (12 ans) - Ecosse	<b>9€00</b>
Bulleit (10 ans) - Etats-Unis	<b>8€00</b>
Johnnie Walker Black Label - Ecosse	<b>8€00</b>
Johnnie Walker Green label - Ecosse	<b>8€00</b>
Ardbeg (An Oa) - Ecosse	<b>10€00</b>
Ardbeg ( We Beastie ) - Ecosse	<b>12€00</b>

Togouchi - Japon	<b>9€50</b>
------------------	-------------

## Les Gins (4cl)

Tanqueray N° Ten	<b>12€00</b>
Tanqueray London Dry Gin	<b>11€00</b>
Villa Ascenti (Gin Italien)	<b>11€00</b>
...Suppl Tonic	<b>4€00</b>

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