

Les Digestifs (4 cl)



Get 27 / Get 31 – Mentilla –	7€50
La Richelieu – Limoncello	8€50
Vodka Grey Gosse (4cl)	8€00
Vodka Wyborova (4cl)	7€50
Baileys	7€50
Grand Marnier – Cointreau	7€50
Cognac aux amandes	7€50
Bas-Armagnac	
Réserve 4 ans Laballe	10€00
Exode XIV Laballe	13€00
Darroze Domaine de Cantau 2008	12€00
Darroze Domaine de Martin 1998	14€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

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 Civelse d'une valeur de votre choix. Renseignez-vous au bar ou directement sur le site

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

BIENVENUE AUX GROUPES

Nous vous accueillons pour vos repas professionnels ou familiaux. 3 Menus disponibles sur notre site : www.lacivelse.com
Nous vous proposons également des formules séminaires, cocktails...
Contactez nous sur : contact@lacivelse.com

ACTUALITÉS



Grâce à notre opération "Octobre Rose", 472€ seront reversés à l'association MADAME S



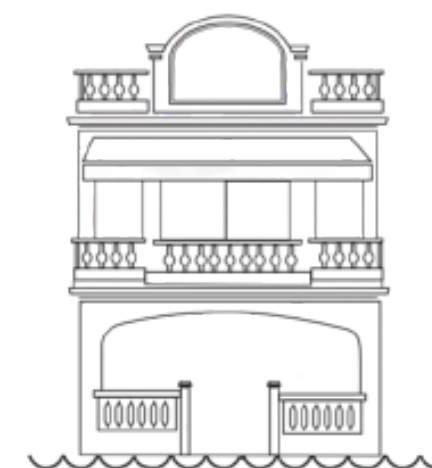
Du 16 au 23 novembre : Spécialités Lyonnaises et sélection de vin du Beaujolais



Le 17 Novembre : Concert guitare et voix avec Proud Mary. Lors de votre dîner, venez écouter notre duo



Du 24 au 26 novembre faites plaisir à vos proches pour Noël en profitant de - 10 % sur l'achat de votre bon cadeau en ligne grâce au code FRIDAY10 



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
AOP Pacherenc du Vic Bilh sec 2022 « Le Blanc » D'Alain Brumo	6€50	25€00	38€00
Vin de France 2021 « Un Temps Pour Elle » Villa Tempora	7€50	29€00	44€00
AOC Quincy 2022 Domaine Bigonneau	7€50	29€00	44€00
AOC Beaujolais Villages 2022  « Chardonnay » Domaine Boischamp	7€50	27€00	40€00
La Douceur...			
AOC Côteaux-du-Layon 2022  Domaine Cady	7€00	27€00	39€00

 Vins issus de l'agriculture biologique

Les Rouges...	Verre 12 cl	Pot 46 cl	Bt. 75 cl
AOC Juliéna 2021 Domaine de Boischamp	7€50	29€00	44€00
AOP St Nicolas de Bourgueil 2022  « Les Pentes » Sylvain Bruneau	6€50	25€00	38€00
AOC Beaumes de Venise 2021 « Le Jas du Chêne » Domaine des Garances	8€00	31€00	47€00
AOP Corbières 2021  « Les Lanes » Domaine La Baronne	7€00	27€00	41€00
Coup de Cœur du Sommelier N'hésitez pas à demander notre suggestion !	8€50	33€00	50€00
Les Rosés...			
IGP Méditerranée 2022 « Roseblood » Château d'Estoublon	6€50	25€00	38€40

 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)

15€90

1 Boisson de 20cl (jus d'orange, jus de pomme, coca-cola, diablo 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 *** Le Filet de Bœuf (VBF), Gratin dauphinois, jus truffé 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 égalée"

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



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 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
Chateaubriand (500 g pour 2 pers) - VBF 54€00
Pièce de filet de bœuf émincée avec os à moelle
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

Le Filet de Bœuf (VBF) pris dans le filet, Pommes dauphines, Poêlée Forestière, jus truffé	29€50
La Souris d'Agneau confite, Légumes de saison, Jus au Romarin et à l'Ail - <i>Irlande</i>	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 - <i>Porc Français</i>	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

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

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 (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 **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**

Les Gins (4cl)

Tanqueray N° Ten **12€00**

Tanqueray London Dry Gin **11€00**

Villa Ascenti (Gin Italien) **11€00**

...Suppl Tonic **4€00**

MAÎTRE RESTAURATEUR DEPUIS AVRIL 2015

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