

Les Digestifs (4 cl)

Get 27 / Get 31 – Mentilla – Menthe Pastille - La Richelieu	7€50
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	
Décade 1982	14€50
Décade 2001	11€50
Réserve 4 ans Laballe	10€00
Exode XIV Laballe	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

Prune L.Cazotte	14€00
Poire Williams Du Roulot	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

Prix TTC/Service Compris

INVITATION GOURMANDE

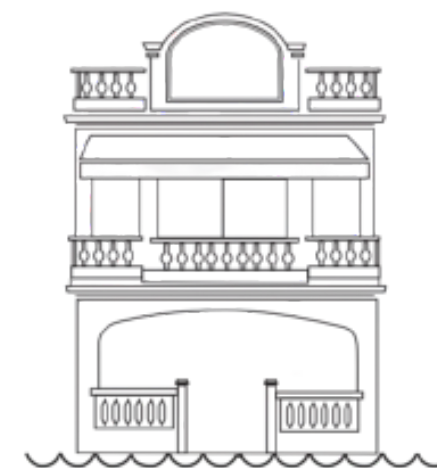
Pour faire plaisir à quelqu'un qui vous est cher, à vos amis, à vos collaborateurs...
Offrez un bon cadeau pour un repas à la Civelle d'une valeur de votre choix.
Renseignement au bar ou sur directement sur le site

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€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	8€00
Spritz	8€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
Mojito Tropical Redbull	12€50
Ginito (Gin, Sirop de Verveine, Citron vert, Perrier)	12€50
Mai Tai Revisité (Rhum blanc, Rhum Brun, Triple sec, Jus d'ananas, Sirop de Vanille, Sirop de grenadine)	12€50
Le Cocktail du Moment (selon l'humeur du Chef Barman)	12€50

Bières et Cidres




Heineken (25 cl)	4€20
Affligem (25 cl)	4€50
Picon Bière (25 cl)	5€00
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
Amel - Bière Locale	6€50
Lagunitas IPA	6€50
Bière + Sirop	4€30
Cidre Brut (27,5 cl)	4€50
Cidre Rosé	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 du Moment	5€50	21€00	32€00
AOP Saint Chinian 2021  « L'Agathe » Domaine Rimbart	7€50	29€00	40€00
AOC Beaujolais 2021 « Des Pierres Dorées » Cédric Vincent	7€50	29€00	44€00
AOC Quincy 2021 Domaine Bigonneau	7€00	27€00	43€00
AOP Côtes du Rhone 2020   « Les Diablotines » Domaine des Espiers	8€50	33€00	49€00

• La Douceur...

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

• Les Rouges...

	Verre 12 cl	Pot 46 cl	Bt. 75 cl
AOC Saumur Champigny 2021  « L'Inconnu » Domaine des Varinelles	7€00	27€00	40€00
AOP Coteaux Bourguignons 2020 « Les Cerises » Jean Paul Dubost	7€50	29€00	43€00
AOP Coteaux d'Aix en Provence 2019 Les Béates » Domaine des Béatines	7€50	29€00	42€00
Vin de France à Vaison la Romaine 2021  "Le Petit Minoist" Benoist Gérard et Mimie Mathy	9€00	34€00	52€00
AOC Languedoc Pézenas 2019 Domaine Villa Tempora	8€00	31€00	46€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	31€00	39€00

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

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
Planchette de Comté Affiné AOP	10€50
Accras de Poissons « Maison »	10€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 et cubes de Comté affiné	17€50
Friture d'Eperlans, Citron et Sauce tartare	10€50



Pour Débuter

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
Palourdes Farcies Maison	Les six	11€00
	Les douze	19€00
Le Foie Gras maison au Coteau du Layon, Chutney Exotique, Brioche toastée		21€50
Pressée de Poireaux noris, Anguille fumée, sauce Gribiche		19€50
Cannelloni de Saumon fumé, Yaourt grec, Gelée de Granny Smith et sa tuile aux piments d'Espelette		16€50
Pâté en croûte de Lapin aux pistaches, Chutney de figue		17€00
Carpaccio de St Jacques, Rémoulade Mangue et Avocat, lait tigre et son huile verte		18€50
Pour les Végétariens		
L'Assiette Végétarienne, Impromptue de légumes frais		19€50

Le Menu de Saison 39€00

(Pas de changement possible dans le Menu)

Cannelloni de Saumon fumé, Yaourt grec, gelée de Granny Smith et sa tuile au piment d'Espelette
OU
Pâté en croûte de Lapin aux pistaches, Chutney de figue

Filet de Canneltonne, Grenailles, Châtaignes et champignons poêlés, sauce au Porto.
OU
Filet de daurade royale, pulpe de courge à la noisette et vierge d'agrumes

Tarte Bourdaloue Poire, Amande, coulis caramel au beurre salé
OU
Forêt noire cerise Amarena

POUR LES MOINS GRANDS (Enfant - 12 ans) - 14€50

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 - 59€00

"Souvent imitée, jamais égale"

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

(Environ 12 minutes de cuisson)

La Choucroute de la mer - 29€50

Choucroute aux 3 poissons, Chou Lardé, Beurre Nantais

Pavé de Sandre*, Crumble de Parmesan, Carottes à l'Orange, Beurre Nantais	27€90
Brochette de St Jacques, Risotto de Céleri à la Truffe (<i>A.aestivum Vitt</i>)	32€50
Pavé de lieu Jaune, Viennoise aux Sésames noirs, Pressé de Betterave et Poire, condiment Betterave, Yuzu	26€50

Les Pieds sur Terre

Côte de Boeuf (1 kg pour 2 pers) - VBF FRANCE

65€00

2 Sauces au choix :

Béarnaise Maison, Moutarde à l'ancienne, Poivre

1 Accompagnement au choix - Suppl 2 garnitures +4€

*-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
La Véritable Andouillette faite à la main (<i>Demi-200g</i>) 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
Jarret de Porc (400g) (FR) à la Bière brune, Grenailles entières rôties au Romarin et à l'ail	26€50
Le Retz Burger Maison, Pain Artisanal aux Graines, Steak Haché frais (<i>180g</i>), Compotée d'Oignons, Ketchup de Poivrons, Curé Nantais, Roquette - VBF	22€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.

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 Fromages

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

14€00

Les Douceurs Sucrées Maison

Les Traditionnelles Profiteroles de La Civelle

12€50

Le Baba au Rhum de la Civelle, Crème fouettée à la Vanille Bourbon

10€50

La Mousse au Chocolat (Valhrona Equatoriale) Craquante et Pralinée

10€50

Tarte Bourdaloue Poire, Amande, coulis caramel au beurre salé

10€50

La Forêt noire Cerise Amarena

10€50

NOTRE SUPER DESSERT À PARTAGER

Pavlova aux Fruits de Saison, Chantilly Vanille, Coulis de Fruits

Pour 2 pers 19€50

Pour 4/6pers 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 :

1 boule

3€00

2 boules

6€00

3 boules

8€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

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

RedBull Tropical Edition (25 cl)

4€00

Organics Tonic Water (25 cl), bio

4€00

Organics Ginger Beer (25 cl), bio

4€00

Du Matos (33 cl)

4€00

(Boisson Bio Pétilante Citron Gingembre)

Coca, Coca-Cola Zero (33 cl)

Bergote (33 cl)

4€00

(boisson bio pétillante Bergamote Orange)

4€00

Jus de Fruits PAGO (20 cl)

Ice Tea Pêche (25 cl)

4€00

Perrier (33 cl)

4€00

Limonade (25 cl)

4€00

Diabolo (25 cl)

3€80

Vittel (25 cl)

3€80

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 par 10 ans - 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

Johnnie Walker Green label - Ecosse

8€00

Togouchi - Japon

9€50

Scapa - Ecosse

10€00

Chivas (12 ans) - Ecosse

10€00

Crown Royal - Canada

8€00

MAÎTRE RESTAURATEUR DEPUIS AVRIL 2015

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