

## Les Digestifs (4 cl)



|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Get 27 / Get 31 – Mentilla –      | 7€50  |
| Liqueur Abricot du Roulot         | 14€00 |
| Liqueur Poire du Roulot           | 14€00 |
| 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  |
| <b>Bas-Armagnac</b>               | 10€00 |
| Réserve 4 ans Laballe             | 13€00 |
| Exode XIV Laballe                 | 12€00 |
| Darroze Domaine de Cantau 2008    | 14€00 |
| Darroze Domaine de Martin 1998    |       |
| <b>Calvados Château du Breuil</b> | 11€00 |
| Réserve 8 ans                     | 14€00 |
| Réserve des Seigneurs 20 ans      |       |
| <b>Cognac</b>                     |       |
| Hennessy VSOP                     | 9€70  |
| Hennessy XO                       | 16€00 |

## Eaux de vie de fruits

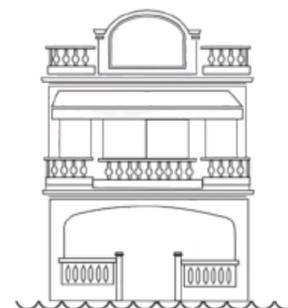
|                     |       |
|---------------------|-------|
| Prune L.Cazotte     | 14€00 |
| Framboise du Roulot | 14€00 |

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| <b>Chartreuse MOF</b> | 14€00 |
|-----------------------|-------|

## Rhum

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Diplomatico                       | 8€50  |
| 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



LA CIVELLE  
RESTAURANT

## 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

## Pour l'apéritif

|  |              |
|--|--------------|
| La Coupe de Champagne du Moment                                | <b>13€00</b> |
| Kir (12 cl)<br><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>  |
| Cocktail de Fruits <i>(sans alcool)</i>  | <b>5€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<br><i>(Gin, Organics Tonic Water 25cl, Citron vert)</i>  | <b>12€50</b> |
| Civelle Mule<br><i>(Vodka, Organics Ginger Beer 25cl, Citron vert, Gingembre)</i>                                  | <b>12€50</b> |
| Mojito   | <b>9€50</b>  |
| Mojito Royal   | <b>14€50</b> |
| Mai Tai Revisité<br><i>(Rhum blanc, Rhum Brun, Triple sec, Jus d'ananas, Sirop de Vanille, Sirop de grenadine)</i> | <b>12€50</b> |

## Nos Bières

|   | 25cl        | 50cl        |
|---|-------------|-------------|
| <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> |
| <b>Bouteille :</b>                      |             | <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 (27,5 cl) | <b>4€50</b> |
|----------------------|-------------|

## Les Vins au Verre

| Le Champagne du moment (12cl)   | <b>13€00</b> |              |              |
|---|--------------|--------------|--------------|
| Les Blancs Secs...  | Verre 12 cl  | Pot 46 cl    | Bt. 75 cl    |
| AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2022<br><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<br><i>« La Grande Pièce » Chardonnay</i>   | <b>7€00</b>  | <b>27€00</b> | <b>41€00</b> |
| AOC Saumur Blanc 2023 <br><i>Domaine des Garennes</i>                            | <b>7€00</b>  | <b>27€00</b> | <b>41€00</b> |
| AOC Quincy 2022<br><i>Domaine Bigonneau</i>   | <b>7€50</b>  | <b>29€00</b> | <b>44€00</b> |
| Coup de Cœur du Sommelier <br><i>N'hésitez pas à demander notre suggestion !</i> | <b>8€50</b>  | <b>33€00</b> | <b>50€00</b> |
| <b>La Douceur...</b>  |              |              |              |
| AOC Côteaux-du-Layon 2022 <br><i>Domaine Cady</i>                                | <b>7€00</b>  | <b>27€00</b> | <b>40€00</b> |

## Les Rouges...

|  | Verre 12 cl | Pot 46 cl    | Bt. 75 cl    |
|--|-------------|--------------|--------------|
| AOC Côtes du Rhône 2022<br><i>George Lombrière</i>   | <b>9€00</b> | <b>35€00</b> | <b>53€00</b> |
| AOC Saumur Champigny 2023 <br><i>« L'Inconnu » Domaine des Varinelles</i> | <b>7€00</b> | <b>27€00</b> | <b>41€00</b> |
| IGP Côtes Catalanes 2022 <br><i>« Tot'Oms » Domaine Jaça</i>              | <b>8€50</b> | <b>33€00</b> | <b>50€00</b> |
| IGP Pays D'Oc 2023<br><i>Syrah Grenache, Domaine Orby</i>  | <b>6€50</b> | <b>25€00</b> | <b>38€00</b> |
| Coup de Cœur du Sommelier<br><i>N'hésitez pas à demander notre suggestion !</i>  | <b>8€50</b> | <b>33€00</b> | <b>50€00</b> |

## Les Rosés...

|   |             |              |              |
|---|-------------|--------------|--------------|
| IGP Méditerranéen 2022<br><i>« Roseblood »</i>    | <b>6€50</b> | <b>25€00</b> | <b>38€00</b> |
| IGP Ile de Beauté 2023<br><i>« Terra Nativa »</i> | <b>4€50</b> | <b>17€00</b> | <b>25€00</b> |

## Les Tapas de La Civelle

### Seul ou à Partager...

|  |              |
|--|--------------|
| Les Rillettes de Bar Sauvage à la Truffe d'été, <i>pain toasté</i> | <b>13€50</b> |
| Les Rillettes de Thon au Piment d'Espelette, <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> |
| 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>12€50</b> |
| Mixte Jambon Serrano et cubes de Comté affiné                      | <b>17€50</b> |

### POUR LES MOINS GRANDS (Enfant - 12 ans)

**15€90**

1 Boisson de 20cl (jus d'orange, jus de pomme, coca-cola, diabolo 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

Tous les plats de notre carte sont "faits maison" et élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix TTC/service compris

## Coquillages & Crustacés



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

### Pour débiter...

|  |              |
|--|--------------|
| Le Foie Gras, Chutney de Dattes, Brioche Maison - France   | <b>21€50</b> |
| La Terrine du moment Maison et ses condiments - France   | <b>12€00</b> |
| Asperges Blanches, Lardo di Concice, Emulsion au Parmesan, Jaune d'œuf séché Sauce Hollandaise au Miso | <b>17€50</b> |
| Croustillant de tentacules d'Encornets, Avocat et Pamplemousse   | <b>15€50</b> |
| Cannelloni de Courgettes façon Œuf mimosa, sauce Chimichurri, Mayonnaise épicée ✓                      | <b>14€50</b> |
| Saumon mi-cuit, Sésame grillé, Crème glacée d'Asperges vertes  | <b>16€50</b> |

## Le Menu de Saison 39€

(Pas de changement possible dans le Menu)



|   |
|---|
| Saumon mi-cuit, Sésame grillé, Crème glacée d'asperges vertes<br>OU<br>Cannelloni de Courgettes façon Œuf mimosa, sauce Chimichurri, Mayonnaise épicée                  |
| ***   |
| Pavé de Merlu, Lasagne de poireaux, Vierge de Poivrons<br>OU<br>Demi Magret Alain François de Bouaye Croustillant de pommes de terre et ses Condiments, Sauce échalotes |
| ***   |
| Le Fondant Pommes Tatin caramélisé<br>OU<br>Le Délice Framboise chocolat  |

### 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, Minis légumes croquants

### La Cocotte de la Civelle - 29€50

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

|  |              |
|--|--------------|
| Pavé de Sandre grillé à la plancha, Risotto en duo d'Asperges, Beurre blanc Nantais              | <b>27€90</b> |
| Poêlon de Cuisses de Grenouilles* et Anguilles de Loire en Persillade, Pommes de terre Grenaille | <b>29€50</b> |
| Filet de Bar, Polenta crémeuse, Petits Pois frais à l'ail des Ours, Pesto de Tomates.            | <b>29€50</b> |
| Pavé de Merlu, Lasagne de Poireaux, Vierge de Poivrons   | <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.

✓ 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€

|  |   |
|--|---|
| <b>Côte de Boeuf (1 kg pour 2 pers) - VBF</b> <b>75€00</b>                           |   |
| <b>2 Sauces au choix :</b><br><i>Béarnaise Maison, Moutarde à l'ancienne, Poivre</i> | <b>1 Accompagnement au choix</b><br><b>- Suppl 2 garnitures +5€</b><br><i>Grenailles, Poêlée de Légumes de Saison, Frites</i> |
| <b>Chateaubriand (500 g pour 2 pers) - VBF</b> <b>59€00</b>                          |   |
| <b>2 Sauces au choix :</b><br><i>Béarnaise Maison, Moutarde à l'ancienne, Poivre</i> | <b>1 Accompagnement au choix</b><br><b>- Suppl 2 garnitures +5€</b><br><i>Grenailles, Poêlée de Légumes de Saison, Frites</i> |

|  |              |
|--|--------------|
| La Belle Entrecôte (350 g), Sauce Béarnaise, Frites Maison - VBF   | <b>32€50</b> |
| Demi Magret Alain François de Bouaye Croustillant de pommes de terre et ses Condiments, Sauce échalotes  | <b>29€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 Saucisse (200g) artisanale au Couteau, Aligot au Curé Nantais, jus Tartufata - VBF  | <b>26€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 Noix Patissière d'Agneau, Jus de Romarin, Atichaut Poivrade en Tempura, Gratin de Patates douces - UE   | <b>28€50</b> |

## Les Fromages

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

**14€00**

## Les Douceurs Sucrées Maison



Les Traditionnelles Profiteroles de La Civelle 

**12€90**

Le Choux Pécan, Noix de Pécan, Ganache à l'amande, Praliné de Noix de Pécan

**11€50**

Le Fondant Pommes Tatin caramélisé

**10€50**

Le Délice Framboises Chocolat

**10€50**

Le Miel de la Forêt de la Vallée de l'Erdre,  
(Fromage Blanc, Glace Miel Éclats d'Amande et Miel)

**11€50**

Le Véritable Gâteau Nantais maison 

**11€50**

## 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

**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             | <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" **12€00**

|              |                 |             |
|--------------|-----------------|-------------|
| 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> |
| 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>  |
| Chivas (12 ans) - Ecosse | <b>10€00</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>  |