

Les Digestifs (4 cl)

Get 27 / Get 31 – Mentilla – Menthe Pastille - La	7€50
Richelieu	8€50
Limoncello	9€00
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
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

Prune L.Cazotte	14€00
Chartreuse Verte VEP	17€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

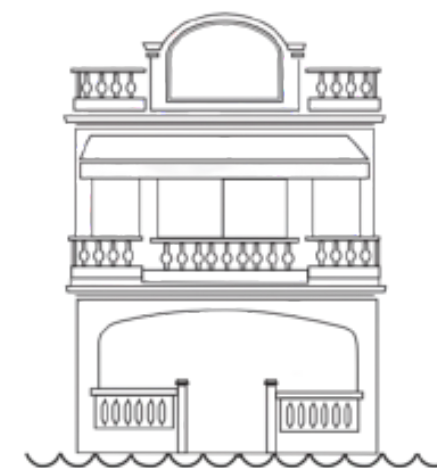
Nous vous accueillons pour vos repas professionnels ou familiaux.

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€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
Gin Tonic (Gin, Organics Tonic Water 25cl, Citron vert)	9€50
Civelle Mule (Vodka, Organics Ginger Beer 25cl, Citron vert, Gingembre)	10€00
Mojito	9€00
Mojito Royal	14€50
Mojito Tropical Redbull	11€00
Ginito (Gin, Sirop de Verveine, Citron vert, Perrier)	11€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€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 - Bière Locale	6€20
Nantelle - Bière Locale	6€00
Amel - 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...

	Verre 12 cl	Pot 46 cl	Bt. 75 cl
AOC Muscadet du Moment	5€50	21€00	
AOC Anjou Blanc 2020  "Terre de 3" Domaine Terra Vita Vinum	8€00	30€00	39€00
AOP Pacherenc du Vic Bilh sec 2020 "Le Blanc" d'Alain Brumont	6€00	23€00	32€00
AOC Quincy 2021 Domaine Bigonneau	7€00	27€00	43€00
AOP Saint Chinian 2021  "L'Agathe" Domaine Rimbart	7€50	29€00	40€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 Anjou Brissac 2018  "Rouge de Schiste" Domaine Terra Vita Vinum	7€00	27€00	35€00
AOP Pic Saint Loup 2020 "Les Bambins" Clos des Augustins	8€00	31€00	45€00
AOC Languedoc Pézenas 2019 Domaine Villa Tempora	8€00	31€00	46€00
Vin de France à Vaison la Romaine 2021 "Le Petit Minoist" Benoist Gérard et Mimie Mathy	9€50	37€00	47€00
AOC Castillon Côtes de Bordeaux 2020 "Les Prairies" Château Pitray, Nina Mitjavile	10€00	38€00	49€00

• Les Rosés...

IGP Ile de Beauté 2021 "Terra Nativa"	4€50	15€00	25€00
AOC Menetou-salon 2021 Domaine Pellé	7€00	25€00	33€00

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

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 du moment, Brioche toastée		21€50
Gyozas Crevette et Salpicon de légumes de saison, Bouillon Thaï aux Shiitakés		18€50
Œuf Parfait, tombée de Champignons frais et pousses d'Épinards aux Noisettes, émulsion Mascarpone à la Chicorée		18€50
Terrine de campagne aux trompettes de la mort, Pickles de légumes, condiments Oignons, Câpres et graines de Moutarde		17€00
Gravlax de Saumon à la Betterave, Guacamole, Gressin au sésame et Wasabi		17€50
Pour les Végétariens		
L'Assiette Végétarienne, Impromptue de légumes frais		19€50

Le Menu de Saison 37€00

(Pas de changement possible dans le Menu)

Terrine de campagne aux trompettes de la mort, Pickles de Légumes, condiments Oignons, Câpres et graines de Moutarde
ou
Gravlax de Saumon à la Betterave, Guacamole, Gressin au sésame et Wasabi

Dos de Cabillaud, Risotto et Salicornes à l'huile d'Olive Citronnée, Chiffonnade de Fenouil
ou
Suprême de Poulet crémé en Espuma et confit aux Marrons, Poêlée de Champignons persillés

Entremet Chocolat Noisette, Chouchous maison
ou
Figs pochées à la Sangria, Financier aux Graines et Mascarpone

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 Civelle...*

L'incontournable Poêlée Royale de La Civelle - 59€00

"Souvent imitée, jamais égalée"

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

(Environ 12 minutes de cuisson)

La Cocotte Retour de Pêche - 29€50

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

Le Pavé de Sandre* En croute d'Herbes Snacké, Poireaux grillés, Beurre blanc Nantais	27€90
Le Filet de Bar contisé au Chorizo Ibérique, Tagliatelles fraîches à l'Encre de Seiche, émulsion de Palourdes, Couteaux farcis	29€50
Médaille de Lotte rôtie au beurre, Mousseline de Pomme de Terre Rate, Moules à la crème	28€90
Pavé de maigre de Corse, Pois Cassés façon Risotto au Haddock, Ecume de Pesto	27€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	65€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	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 (Demi-200g) Maison Bernier, Frites Maison, Sauce Moutarde à l'Ancienne - Porc Français	24€70
La Saucisse au Couteau et son Aligot au Curé Nantais, jus Tartufata (200g) - UE	25€50
Le Cordon Bleu de Veau Maison au Jambon de Vendée et Curé Nantais, Grémolata, Pulpe de Patate Douce rôtie au four, Huile de noix	26€50
Le Rognon de Veau, Jus de veau aux Trompettes de la mort, Panais en deux façons, (Mousseline et rôtie au four)	28€50
Le Retz Burger Maison, Pain Artisanal aux Graines, Steak Haché frais (180g), Compotée d'Oignons, Ketchup de Poivrons, Curé Nantais, Roquette - VBF	21€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 +3€

14€00

Les Douceurs Sucrées Maison

Les Traditionnelles Profiteroles de La Civelle

12€50

La Brioche perdue de notre boulanger le Gavroche, sauce au Caramel beurre salé et sa Glace Vanille

12€50

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

12€50

Entremet Chocolat noisette, Chouchous maison
(*feuillantine et ganache chocolat*)

12€50

Figues pochées dans une Sangria, Financier aux Graines et Mascarpone

12€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 (Valrhona)

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

1 L

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

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 et Nectar (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

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

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

Aberlour Casg Annamh - Ecosse

13€50

MAÎTRE RESTAURATEUR DEPUIS AVRIL 2015

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