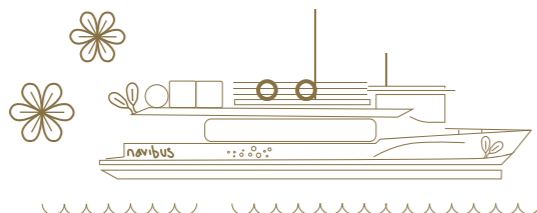
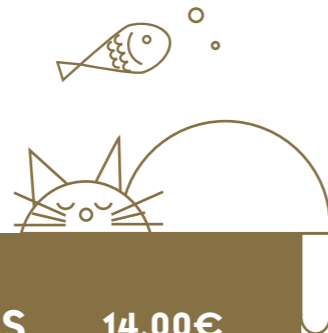


## Profiter... POUR DÉBUTER



<b>Huîtres Bretonnes</b>	Les six	13,20€
	Les neuf	19,80€
	Les douze	25,00€
<b>Les Spéciales Gillardeau N°3</b>	Les six	20,00€
	Les neuf	28,00€
	Les douze	38,00€
<b>Palourdes Farcies « Maison »</b>	Les six	8,50€
	Les douze	16,00€
<b>Le Foie Gras de Canard mi-cuit de la « Maison Alain François », parfumé au Coteau du Layon, Chutney d'Oignon rouge et Betterave, Brioche Maison grillée</b>		19,50€
<b>Cannelloni de Saumon Fumé à la chair de Crabe, Jeunes Pousses, Vinaigrette aux Framboises</b>		17,50€
<b>Tarte fine au Chèvre frais, Légumes croquants, granité au Balsamique Blanc</b>		16,50€
<b>Croustillants de langoustine au basilic, tartare de légumes, gingembre, bisque</b>		19,50€
<b>Pour les Végétariens</b>		
<b>L'Assiette Végétarienne, Impromptue de légumes frais</b>		17,50€
<b>Bowl Trentemoult</b>		
Riz à Sushi, Salade Wakamé, Saumon mariné sauce Soja, Sésame Grillé, Concombre, Avocat et Mangue		17,50€

Tous les plats de notre carte sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.  
Prix TTC / service compris



## POUR LES MOINS GRANDS 14,00€ (enfant -12 ans)

Steak Haché de Bœuf Charolais  
ou Jambon Blanc, Frites Fraîches Maison  
ou Filet de Poisson au Beurre Nantais, Tagliatelles  
Glace Barbe à papa  
1 Boisson de 20 cl (jus de fruit ou Coca-Cola)

## Sortir la tête de l'eau EN DIRECT DE NOS MAREYEURS

La pêche est livrée chaque matin à la Civelle



<b>Le Pavé de Sandre rôti, poêlée de Légumes verts, Beurre Nantais</b>	25,50€
<b>Le Thon mi-cuit au Sésame grillé, condiment au Wakamé, Wok de Légumes et bouillon Thai</b>	27,50€
<b>Tentacules de Poulpes grillées, Houmous, Salade de Pois Chiches, Vierge Olive Câpre, Citron confit</b>	26,50€
<b>Poêlée de Coquillages, Tagliatelles fraîches, Émulsion de Langoustines</b>	25,50€

### Pensez à consulter l'ardoise du jour !

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.

### MENU DE SAISON 33,00€

(Pas de changement possible dans le Menu)

**Dos de Cabillaud confit, Tartare de Bulots, Pickles de légumes, Pomme de Terre Rate en Aïoli**  
Ou

**Minestrone de légumes glacés, Coulis de Tomates au Basilic, Espuma de Mozzarella di Bufala**  
\*\*\*\*\*

**Filet de Daurade Royale, Risotto aux Asperges Vertes, Huile d'Olive Citron-Aneth**  
Ou

**Suprême de Pintade Label Rouge farci aux Olives, Piperade et Tomates rôties, sauce vierge**  
\*\*\*\*\*

**La nage de Fraise de chez Burban à la Citronnelle, Mousse au Fromage Blanc**  
Ou

**L'entremet Chocolat Caramel, Mousse d'Amande, Spongé Cake Praliné**

## Se ressourcer en bord de Loire



### LES PIEDS SUR TERRE

<b>Côte de Bœuf (1 kg pour 2 pers) 2 sauces (au choix), Frites Maison, Salade</b>	60,00€
<b>La Belle Entrecôte (350 g), Sauce Béarnaise, Frites Maison</b>	27,50€
<b>La Souris d'Agneau braisée au Thym et à l'Ail, légumes de saison</b>	24,50€
<b>Steak Tartare de Bœuf (VBF)* coupé au Couteau... préparé ou pas... (230 g)</b>	18,50€
<b>Steak Tartare de Bœuf (VBF)* haché maison et poêlé... (230 g)</b>	19,50€
<b>La Véritable Andouillette faite à la main (200g) Maison Bernier, Frites maison, sauce Moutarde à l'Ancienne</b>	21,50€
<b>La Côte d'échine de Porc Label Rouge (300g), Grémolata, Purée de Pomme de Terre aux Herbes Fraîches Jus de viande à la Fève de Tonka</b>	23,50€
<b>Le canon de Boeuf (coeur de Rumsteak) au Lard de Colonnata, Pommes Anna, Ketchup de Poivrons</b>	27,50€
<b>Le Retz Burger Maison, Pain Artisanal aux graines, Steak Haché frais (150g), Compotée d'Oignons, Ketchup de Poivrons, Curé Nantais, Roquette</b>	20,50€

Toutes nos viandes peuvent être accompagnées d'une sauce « maison » au choix : Béarnaise Maison, Moutarde à l'ancienne, Poivre, - sauce suppl. + 2€

\*Viande Bovine Française  
Nos viandes proviennent de France et UE  
Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes

LA CIVELLE  
RESTAURANT

#lavieestbellealacivelle



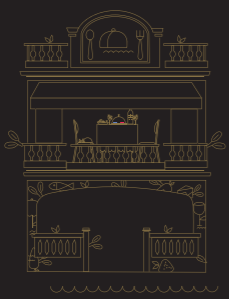
## POUR L'APÉRITIF

Spritz	8,00€
Sangria maison	5,00€
Kir (12 cl)	4,00€
Cassis, pêche, mûre, framboise, cerise	
Porto Quinta Do Infantado Tawny (8 cl)	6,50€
Porto Quinta Do Infantado White (8 cl)	6,50€
Pineau rouge ou blanc (8 cl)	5,00€
Lillet rouge ou blanc (8 cl)	5,00€
Martini rouge ou blanc, Campari (5 cl)	4,00€
Suze (5 cl)	4,50€
Anisés (2 cl)	4,00€
Americano (12 cl)	8,50€
Pink Gin Tonic	11,00€
Gin Gordon pink, Tonic, fruits rouge frais	
Moscow Mule	10,00€
Vodka, Ginger Beer, Citron vert, Gingembre	
Mojito	9,00€
Mojito Royal	14,50€
Mojito Tropical	11,00€
Caïpirinha	8,00€
Ti punch (5 cl)	7,50€

## Seul ou à partager

## LES TAPAS DE LA CIVELLE

Les Rillettes d'Esturgeon Maison de Neuvic à la Truffe d'été, pain toasté	13,50€
Planchette de Fromage AOC	8,00€
Accras de Poissons « Maison »	8,00€
Chiffonnade de Jambon Serrano d'Espagne	8,00€
Les Filets de Sardines à la Bolinche de la Pointe de Penmarc'h	12,00€
Mixte Jambon Serrano, Fromage AOC	14,50€
Friture d'Eperlans, Citron et Sauce tartare	9,50€



## LES VINS AU VERRE

La flûte de Champagne (12 cl) 12€

### Les Blancs secs

	12cl Verre	46cl Pot	75cl Bt.
<b>AOP Muscadet 2019</b> « Voyage Extraordinaire » Famille Lieubeau	5,50€	19,00€	30,00€
<b>AOC Quincy 2019</b> « Domaine Bigonneau »	6,50€	24,00€	39,00€
<b>AOC Beaujolais Blanc 2019</b> Domaine des Terres dorées, J.P Brun	8,00€	30,00€	43,00€
<b>AOC Luberon 2019</b> Apolline, Famille Monod	6,00€	23,00€	37,00€
<b>AOC Chinon Blanc 2019</b> Domaine de la Noblaie, « Chante Le Vent » Jérôme Billard et Elodie Peyrussie	7,50€	28,00€	42,00€

### La douceur

<b>AOC Côteeux-du-Layon 2019</b> Domaine Cady (Bio)	7,00€	27,00€	40,00€
--	-------	--------	--------

### Les Rouges

<b>AOC Vacqueyras 2018</b> Domaine du chant des loups, « Pierre de lune » Marie et Franck Aymard	6,00€	23,00€	37,00€
<b>AOC Coteaux d'Aix 2019</b> Domaine des Béates, « Les Béatines » Famille Terrat	7,50€	28,00€	42,00€
<b>AOC Saint Emilion Grand Cru 2016</b> AOC Saint Emilion Grand Cru 2016	15,00€	??	79,00€
<b>AOP Côtes du Roussillon-Village 2017</b> Caramany, Les vignerons de Caramany	8,00€	31,00€	45,00€
<b>AOC Saumur-Champigny 2019</b> Domaine des Varinelles « L'inconnu » Famille Daheuille	7,00€	27,00€	40,00€
<b>IGP Val de Loire 2018</b> « La Pièce de l'Orée » Eric Chevalier	6,50€	24,00€	39,00€
<b>Les Rosés</b>			
<b>GP Ile de Beauté 2018</b> ♥ « Terra Nativa »	4,50€	15,00€	25,00€
<b>Côte de Provence 2019</b> « Château d'Esclans » Whisp Angel	7,50€	19,00€	39,50€

N'hésitez pas à consulter notre carte des vins

**LA CIVELLE**  
RESTAURANT  
Prix nets.

.l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.



VINS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

## FROMAGE

La sélection du Maître fromager Lecoq  
4 fromages et ses condiments 10,50€

## DOUCEURS SUCRÉES

Fabrication Maison

Les Traditionnelles Profiteroles  
de Trentemout 11,50€

Le Craquant Chocolat Blanc, mousse et  
comptée de Framboises, Crème Fouettée,  
Biscuit Sablé 11,50€

Tartelette Pralinée, Crèmeux Citron,  
Meringue et éclats de Noisettes 10,50€

La nage de Fraise à la Citronnelle, mousse au  
Fromage Blanc 10,50€

Entremet crémeux Chocolat-Caramel,  
mousse Amande, Sponge Cake Praliné 10,50€

Le délice de Vincent Guerlais  
Pâtissier renommé de Nantes  
Dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté,  
fines feuilles de chocolat au lait, ganache 12,50€

Salade de Fruits Frais dans tout ses états,  
sauce Chocolat Valrhona 11,50€

**NOTRE SUPER DESSERT A PARTAGER ...**  
Pavlova aux Fruits Rouges

Pour 2 pers 18,00€

Pour 4/6 pers 35,00€

## DÉCLINAISON DE GOURMANDISES

(4 Mignardises Maison servies avec Boisson)

Le Café des Gourmandises 9,00€

Le Champagne (12cl) des Gourmandises 18,50€

L'Irish Gourmand 15,00€

Glaces Artisanales  
Colonel « Sorbet citron vert et Vodka » 9,00€

Les glaces		
	1 boule	2,50€
	2 boules	4,80€
	3 boules	6,80€
	Supplément chantilly	1,50€

### Les Parfums de nos Sorbets et Glaces :

Vanille, chocolat, citron vert, caramel au beurre salé, café  
Passion, framboise, rhum-raisin, fraise, Barbe à papa