

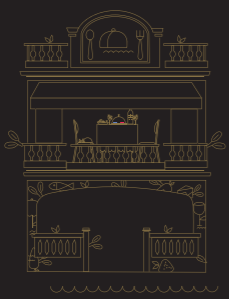
POUR L'APÉRITIF

Spritz	8,00€
Sangria maison	5,00€
Kir (12 cl) Cassis, pêche, mûre, framboise, cerise	4,00€
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 Gin Gordon pink, Tonic, fruits rouge frais	11,00€
Moscow Mule Vodka, Ginger Beer, Citron vert, Gingembre	10,00€
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 AOP	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 AOP	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

	12 cl Verre	46 cl Pot	75 cl Bt.
AOP Muscadet 2017 « Voyage Extraordinaire » Famille Lieubeau	5,50€	19,00€	30,00€
AOC Quincy 2017 « Domaine Bigonneau »	6,50€	24,00€	39,00€
AOC Beaujolais Blanc 2017 Domaine des Terres dorées, J.P Brun	8,00€	30,00€	43,00€
AOC Luberon 2017 Apolline, Famille Monod	6,00€	23,00€	37,00€
AOC Chinon Blanc 2019 Domaine de la Noblaie, « Chante Le Vent » Jérôme Billard et Elodie Peyrussie	7,50€	28,00€	42,00€

La douceur

AOC Côtes-du-Layon 2017 Domaine Cady (Bio)	7,00€	27,00€	40,00€
--	-------	--------	--------

Les Rouges

AOC Vacqueyras 2018 Domaine du chant des loups, « Pierre de lune » Marie et Franck Aymard	6,00€	23,00€	37,00€
AOC Coteaux d'Aix 2019 Domaine des Béates, « Les Béatines » Famille Terrat	7,50€	28,00€	42,00€
AOC Saint Emilion Grand Cru 2016 AOC Saint Emilion Grand Cru 2016	15,00€		79,00€
AOP Côtes du Roussillon-Village 2017 Caramany, Les vignerons de Caramany	8,00€	31,00€	45,00€
AOC Saumur-Champigny 2020 Domaine des Varinelles « L'inconnu » Famille Daheuille	7,00€	27,00€	40,00€
IGP Val de Loire 2018 « La Pièce de l'Orée » Eric Chevalier	6,50€	24,00€	39,00€

Les Rosés

GP Ile de Beauté 2018 « Terra Nativa »	4,50€	15,00€	25,00€
AOC Côte de Provence 2020 « Château Minuty » Cuvée Prestige Famille Maton	7,50€	29,00€	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



12 cl Verre

46 cl Pot

75 cl Bt.

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

