

Les Digestifs (4 cl)

Get 27 / Get 31 - Menthe Pastille	7€50
Baileys	7€50
Grand Marnier - Cointreau	7€50
Cognac aux amandes	7€50
Bas-Armagnac	
Décade 1988	14€50
Décade 1998	11€50
Darroze 1975	13€00
Calvados Château du Breuil	
Réserve 8 ans	11€00
Réserve des Seigneurs 20 ans	14€00
Cognac	
Hennessy <i>Very Special</i>	9€70
Hennessy <i>XO</i>	16€00
Martell <i>XO, Martell Cordon Bleu</i>	14€50

Eaux de vie de fruits	
Poire L. Cazotte	12€00
Vieille Prune de Souillac	10€00
Chartreuse verte	14€00
Rhum	
Diplomatico	8€50
Zacapa	9€50
Zacapa X.O	16€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

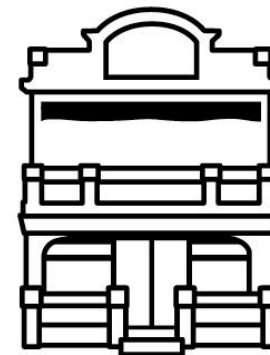
WIFI CIVELLE2012

Nous vous accueillons TOUS LES JOURS Midi et Soir

Sauf le dimanche Soir

Moyens de paiement acceptés :

Espèces, CB, AMEX, Tickets restaurants, Chèques vacances



Pour l'apéritif

La Coupe de Champagne du Moment	12€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, Cuba Libre (12 cl)	8€50
Gin Tonic (Tanqueray Ten ou Plymouth)	11€00
Mojito	9€00
Mojito Royal	14€50

Mojito Red Bull	11€00
Caïpirinha	8€00
Ti punch (5 cl)	7€50
Sangria Maison	5€00

Large sélection de whiskys à découvrir sur notre carte de bar.

Bières et Cidres

Heineken (25 cl)	3€80
Affligem (25 cl)	4€00
Picon Bière (25 cl)	4€90
Cidre Loïc Raison, Ecusson rosé (27,5 et 33 cl)	3€90
Pelforth brune (33 cl)	4€90
Duvel, Desperados (33 cl)	6€00
Marquise (33 cl) <i>Bière Locale</i>	6€50
Corona (35.5 cl)	6€00

ACTUALITES DE LA CIVELLE

4 Salles, 4 ambiances...privatisation...
et menus groupes disponibles sur notre site ou au bar

VOUS SOUHAITEZ plus d'infos sur les CONCERTS, les EXPOS, les EVENEMENTS DE LA CIVELLE ?

Remplissez la Carte infos évènements disponible au bar
Ou Plus d'infos sur notre SITE : www.lacivelle.com
OU SUR FACEBOOK ET INSTAGRAM

Les Vins au Verre

• Le Champagne du moment (12cl)

12€00

• Les Blancs Secs...

	Verre 12,5 cl	Pot 46 cl	Bt. 75 cl
AOC Muscadet S&M sur Lie Sélection de la semaine (Bio)	5€00	18€00	27€
IGP Chardonnay Val de Loire Domaine A Deux	2016 6€00	21€00	34€
AOC Quincy Domaine Bigonneau	2017 6€50	23€50	39€
AOC Saumur « <i>L'Ingénue</i> » Domaine des Varinelles (Bio)	2016 7€00	25€00	39€
VDF « Dena Della » Egiategia (Vin partiellement immergé dans la Baie de St Jean de Luz)	7€50	27€00	43€
AOC Saint Joseph Domaine Christophe Pichon	2017 9€50	32€00	52€
• Pour l'Apéritif...			
AOC Côteaux-du-Layon Domaine Cady (Bio)	2017 7€00	25€00	39€

Verre 12,5 cl Pot 46 cl Bt. 75 cl

• Les Rouges...

DO Valencia « Alqueria de Lluna » Anecoop	2017	5€00	18€	27€
AOC Bourgogne « Pinot Noir » Domaine Lamy-Pillot	2016	7€00	25€	39€
AOC Terrasses du Larzac « Alerte Rouge » Le Clos Rouge (Bio)	2016	7€50	27€	43€
AOC Anjou-Villages-Brissac Domaine Richou (Bio)	2015	7€50	27€	43€
AOC Crozes-Hermitage Domaine des Entrefaux (Bio)	2017	9€00	32€	49€
AOC Cadillac-Côtes de Bordeaux Château de Haut Coulon	2011	9€00	32€	49€

• Les Rosés...

IGP Ile de Beauté « Terra Nativa »	2017	4€50	16€	27€
AOC Côtes de Provence Minuty « Prestige »	2017	7€50	27€	42€

Pour débiter

Huîtres Bretonnes	Les six	13€20
	Les neuf	19€80
	Les douze	25€00
Les Spéciales Gillardeau N°3	Les six	20€00
	Les neuf	28€00
	Les Douze	38€00
Palourdes Farcies « Maison »	Les six	8€50
	Les douze	16€00
Le Foie Gras de canard mit- cuit au naturel, chutney de concombre Brioche maison grillée		17€50
La Gambas Géante rôtie à l'huile de homard Salade de Wakamé au concombre et sésame		14€50
La Cassolette d'Escargots et Champignons sauvages, persillade en crumble		13€50
La Fine tarte salée à la Butternut et au lait d'Amande, Roquette, Caramel de Courge		9€50
Pour les Végétariens		
L'Impromptu de Légumes de Saison		17€50

En direct de nos mareyeurs

La pêche est livrée chaque matin à la Civelle

Suggestion de la Civelle « souvent imitée, jamais égale »

La Poêlée Royale (Demi homard de l'Atlantique, Gambas, St Jacques, Crevettes Bio, Légumes de saison) (Environ 12 minutes de cuisson)	39€00
--	--------------

Les poissons et Coquillage de Nos côtes

La Daurade royale entière rôtie au four, beurre créole au maracuja, légume de saison	26€50
Le Sandre de Loire vapeur, Courge spaghetti, Beurre Nantais	25€50
Le Filet de Bar grillé, Beurre aux Girolles, Ecrasé de Potimarron et Choux vert	26€50
Le Gigotin de Lotte au Lait d'Oignon et Curry, Légumes de saison	25€50
La Choucroute de la Mer au Beurre Nantais (3 Poissons et crevettes bio)	24€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

Les pieds sur terre

Côte de Bœuf (1 kg pour 2 personnes) 2 sauces, Frites Maison, Salade	60€00
La Belle Entrecôte (350 g), Sauce Béarnaise, Frites Maison	27€50
La Souris d'Agneau braisée jus à l'Ail et Thym, Légumes de saison	23€50
Steak Tartare de Bœuf (VBF)* coupé au Couteau... préparé ou pas... (230 g)	18€50
Steak Tartare de Bœuf (VBF)* haché maison et poêlé... 230 g	19€50
La Véritable Andouillette de Jargeau à la ficelle, Sauce Moutarde à l'Ancienne	19€50
Le Travers de Bœuf confit d'une Nuit, Grenailles au Lard	20€50
La Fricassée de Ris et Rognon de veau, Cerfeuil tubéreux et Champignons, Crème de Piquillo au piment d'Espelette	27€90

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

*Viande Bovine Française

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes

Menu de SAISON 31€00

Pâté de Viande Tiède aux Pommes Rôties, sauce meurette

Ou

Tarte fine, caviar de courgettes au sésame et Crevettes marinées

Filet de Daurade Royale rôtie, flan de Butternut à l'huile de noisette, Pack Choy, crème de moule safranée

OU

Souris de Porc confite d'une nuit, Choucroute au Cidre, jus de viande au Romarin

Baba breton au sirop de Pomme, ganache montée au caramel au beurre salé

Ou

Royal chocolat du Pâtissier

Pour les moins grands (Enfant -12 ans) 12€00

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)

Ardoise de Fromages

La sélection du Maître fromager **Beillevaire** (4 fromages et ses condiments) **10€50**

Les Classiques du pâtissier

« Fabrication maison »

Les Traditionnelles Profiteroles de Trentemoult **10€00**

Le Baba breton au sirop de Pomme, ganache montée au caramel au beurre salé **9€00**

Le Royal chocolat du Pâtissier **9€00**

La Tarte en Verrine citron Yuzu, meringue Moelleuse **9€00**

Le Paris-Brest de la Maison **10€00**

L'Absolu de **Vincent Guerlais** revisité pour La Civelle (Crème et ganache chocolat noir, caramel au beurre salé) **9€50**

Sans Alcool

Red Bull (25 cl) Energy Drink **4€50**

Coca, Coca-Cola Zero (33 cl) **4€00**

Orangina (25 cl) **4€00**

Scwheppes: Tonic ou Agrumes (25 cl) **3€90**

Jus de Fruits, Nectars PAGO (20 cl) **3€90**

Ice Tea Pêche (25 cl) **3€90**

Perrier (33 cl) **4€00**

Limonade (25 cl) **3€80**

Diabolo (25 cl) **3€80**

Vittel (25 cl) **3€80**

Fruits Pressés **6€50**

Cocktail de Fruits **5€30**

Déclinaison des gourmandises de la Civelle

(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

Les Boissons Chaudes

Café expresso – Décaféiné **2€00**

Double expresso **3€90**

Café crème **2€30**

Double café crème **4€20**

Chocolat (Valrhona) **3€80**

Cappuccino **4€50**

Chocolat ou Café Viennois **4€50**

Infusion – Thé **3€60**

Irish Coffee **9€00**

Les Eaux Minérales

Eaux Plates 50 cl 75 cl 1 l

Vittel **3€50** **5€00**

Eaux Gazeuses

Chateldon **6€50**

Eau de Perrier **3€50** **6€00**

San Pellegrino **3€50** **6€00**

Seul ou à partager...

Les tapas de La Civelle

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**

Mini Andouille de Guéméné aux Lardons **7€50**

Les Rillettes artisanales « Groix et Nature » **13€50**

MAÎTRE RESTAURATEUR DEPUIS AVRIL 2015

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