

Les Digestifs (4 cl)

Get 27 / Get 31 - Mentilla	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.

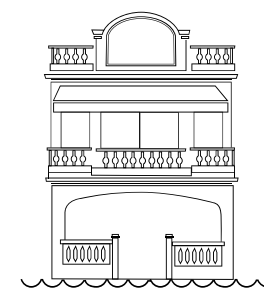
Renseignement au bar ou sur directement sur le site

WIFI CIVELLE2019

Nous vous accueillons TOUS LES JOURS Midi et Soir

Moyens de paiement acceptés :

Espèces, CB, AMEX, Tickets restaurants, Chèques vacances



LA CIVELLE
RESTAURANT

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 (12 cl)	8€50
Pink Gin Tonic (Gin Gordon pink, Tonic, fruits rouges frais)	10€00
Moscow Mule (Vodka, Ginger Tonic, citron vert, menthe, gingembre)	9€50

Mojito	9€00
Mojito Royal	14€50
Mojito Red Bull	11€00
Caïpirinha	8€00
Ti punch (5 cl)	7€50

Bières et Cidres

Heineken (25 cl)	3€80
Affligem (25 cl)	4€00
Mort Subite Blanche (25 cl)	4€00
Picon Bière (25 cl)	4€90
Cidre Loïc Raison, Ecusson rosé (27,5 et 33 cl)	4€00
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

Large sélection de whiskys à découvrir sur notre carte de bar

ACTUALITES DE LA CIVELLE

Jeu du Mois : Commandez votre café, une bonne nouvelle peut s'y cacher !

Offre valable en mai pour tout achat d'un café pendant votre repas

Plus d'infos sur notre site : www.lacivelle.com

Suivez nous 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
IGP Côtes Catalanes Domaine Piquemal « Clarisse »	2017	5€00	17€	29€
AOC Muscadet S&M sur Lie « Le Verger » Luneau-Papin	2018	5€50	19€	30€
AOC Saumur « Clos du Midi » Arnaud Lambert (Bio)	2018	6€00	21€	34€
AOC Quincy Domaine Bigonneau	2017	6€50	24€	39€
AOC Saint Joseph Christophe Pichon	2017	9€00	32€	50€
AOC Saint Aubin « Les Pucelles » Lamy-Pillot	2016	12€	40€	60€
• La Douceur...				
AOC Côteaux-du-Layon Domaine Cady (Bio)	2017	7€00	25€	39€

• Les Rouges...

		Verre 12,5 cl	Pot 46 cl	Bt. 75 cl
IGP Côteaux du Pont du Gard « A Boire » Or & Gueules (Bio)	2018	4€50	15€	25€
AOC Fiefs Vendéens « Gammes en May » Domaine St Nicolas (bio)	2018	7€00	25€	40€
AOC Saumur Champigny « La Source du Ruault » Jean-Noël Million (bio)	2016	7€00	25€	40€
Argentine-Mendoza « Malbec » Terrazas de Los Andes	2016	9€00	32€	50€
AOC Gigondas « Romane Machotte » Pierre Amadieu	2016	9€00	32€	50€
AOC Hautes-Côtes de Beaune Abbaye de Santenay (bio)	2017	9€00	32€	50€

• Les Rosés...

AOC Costières de Nîmes « Les Cimels » Or & Gueules (bio)	2018	4€50	15€	25€
IGP Méditerranée « Studio » by Miravel	2018	6€50	24€	36€

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
L'Assiette de notre Mareyeur (la composition peut varier suivant arrivage du matin) (huîtres bretonnes x3, langoustines Cuites vivantes x3 , bulots, crevettes bio x3), Beurre et Mayonnaise		26€50
Palourdes Farcies « Maison »	Les six	8€50
	Les douze	16€00
Le Foie Gras de canard mit- cuit au naturel, Chutney de Rhubarbe Brioche maison grillée		18€50
Rémoulade de Crabe frais, Céleri, Coriandre, sorbet Pomme Verte maison		18€50
Les Asperges vertes, Anguille fumée, Espuma d'Avocat au Yuzu		17€50
Pour les Végétariens		
L'Impromptu de Légumes de Saison		17€50

En direct de nos mareyeurs

Les Suggestions 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 Anguilles Sauvages (France) persillade, Grenailles du Pays		29€00
La Cocotte de la Civelle (3 poissons en sauce), légumes de saison		27€50
La PÊCHE livrée chaque matin à la Civelle...		
Le Sandre vapeur, mousseline de Patate douce au raifort, Beurre Nantais		25€50
Le Filet de Bar grillé (300-400g), Carottes d'Antan au Carvi, Vierge Exotique		26€50
La Sole entière façon grenobloise, Pack choy, Asperges et Pommes rissolées		36€00
La Queue de Lotte rôtie au beurre tandoori, Betterave rôtie		26€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 pers) 2 sauces (au choix), 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 5A à la ficelle, Sauce Moutarde à l'Ancienne	19€50
Le Magret de Canard, Impromptue de légumes de saison, sauce porto et échalote confite	20€50
La Fricassée de cœurs de Ris et Rognon de veau, Bigarade à l'Orange, Grenailles et Champignons frais	32€00

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

*Viande Bovine Française

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes

Menu de SAISON 33€00

Pressé de Sandre en gelée de Muscadet aux herbes fraîches, Sauce Tzatziki.
Ou
Terrine de Chèvre frais à la tapenade de tomates séchées, Vierge aux Olives Taggiasches.

Filet de Daurade royale, Risotto de blé fumé, crème de Serrano au piment d'Espelette.
Ou
Suprême de Poulet jaune label rouge, sauce Chasseur, Grenailles sautées au thym et à l'ail,
tomates confites.

Le Tiramisu Exotique
Ou
Le Cheese Cake Chocolat-Spéculos-Orange confite.

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** **10€50**
(4 fromages et ses condiments)

Les Classiques du pâtissier

« Fabrication maison »

Les Traditionnelles Profiteroles de Trentemoult **11€50**

Le Tiramisu Exotique Mangue Passion **10€00**

Le Cheese Cake Cacao Spéculos et Marmelade d'Agrumes **9€50**

Le Finger Vanille Noisette **12€00**

La Tarte déstructurée Citron basilic, gelée de Limancello **11€50**

Bulles de Saveurs de **Vincent Guerlais** pour La Civelle **12€50**
Biscuit aux noisettes, sphère en chocolat noir garnie d'une crème vanille, d'une mousse au chocolat noir et d'un caramel coulant aux noix de pécan caramélisées

Anniversaire La Civelle –

Pavlova aux fruits rouges, scintillants **A PARTAGER**
pour 2 pers **19€00**
pour 4/6 pers **36€00**

Sans Alcool

Red Bull (25 cl) Energy Drink **4€80**

Organics Bitter Lemon bio (25 cl) **4€00**

Organics Bitter Ginger Ale bio (25 cl) **4€00**

Organics Tonic Water bio (25 cl) **4€00**

Coca, Coca-Cola Zero (33 cl) **4€00**

Orangina (25 cl) **4€00**

Scwheppes: Tonic ou Agrumes (25 cl) **4€00**

Jus de Fruits, Nectars PAGO (20 cl) **4€00**

Ice Tea Pêche (25 cl) **4€00**

Perrier (33 cl) **4€00**

Limonade (33 cl) **4€00**

Diabolo (25 cl) **3€80**

Vittel (25 cl) **3€80**

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
Vittel 50 cl **3€50** 75 cl 1 l **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**

Friture d'Eperlans, citron et sauce tartare **9€50**