

JEAN D'LA QUEUE

Depuis 1836



Notre sélection d'Apéritifs

La Coupe de Champagne sélectionnée par nos soins	la Coupe 12cl : 13.50€
Les Bulles de Jean d'La Queue	la Coupe 10cl : 7.00€



Les Traditionnels

Kir Muscadet 10cl (<i>cassis, pêche, framboise, mûre, cerise, fraise des bois</i>)	5.00€
Kir Princier 10cl (<i>cassis, pêche, framboise, mûre, cerise, fraise des bois</i>)	7.50€
Ricard 3cl	5.50€
Martini Rouge ou Blanc 5cl	5.50€
Campari 5cl	5.50€
Suze 5 cl	5.50€
Porto Rouge ou Blanc 6cl	5.50€

Notre Sélection de Whiskies (4cl)

Bretagne

Eddu Silver Pur blé Noir	9.00€
Galaad Single Malt-Origine 2018	9.50€

Ecosse

Aberlour 10 ans Pur Malt	8.50€
Whyte and Mackay Blended	9.00€
Oban-Single Malt	10.00€
Talisker Pur Malt	9.00€
Lagavulin 16 ans	13.50€

Etats-Unis

Jack Daniel's Tennessee	7.50€
Jack Daniel's Gentleman	9.50€

Japon

Whisky Yamazakura	12.00€
Whisky Nikka From the Barrel	12.00€



Les Bières Pressions

	25cl	50cl
Bière Blonde Pills « Meteor » 5°	4.50€	8.50€
Bière Blonde d'Abbaye « Telhouët » 6°	4.80€	9.80€
Bière du Mois « Hellfest IPA » 6.66°	5.50€	10.50€



Nos Sodas et jus de fruits

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Perrier	33cl	4.80€
Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes	25cl	4.80€
Fuze Tea, Orangina	25cl	4.80€
Jus de Rêve BIO au choix (<i>Orange, Ananas, Abricot, Tomate, Pomme</i>)		4.80€

Nos Cocktails Maison

Le Mme Jean d'la Queue	9.50€
12cl- Liqueur de Fraises des bois, cerises griotte et vin mousseux blanc de blancs	
Le Tournebride	9.50€
12cl- Gin, Purée de passion, crème de cerise, jus d'ananas, jus de mangue	
L'Americano	10.50€
15cl- Campari, Martini blanc, Martini rouge, Grand Marnier	
Le Jean d'la Queue	8.50€
15cl- Rhum, crème de pêche, jus d'orange, jus d'ananas, grenadine	



Nos Déclinaisons de Spritz

Apérol, St Germain, Limoncello et Italiscus (bergamote)
12cl- Liqueur, Veuve Lalande et San Pellegrino



10.00€

Le Jean Tonic	10.50€
24cl- Gin, citrons verts et Indian Tonic	
Le Cosmopolitan	9.50€
20cl- Vodka, cointreau, Cranberry, jus de citron vert	
La Caïpirinha	7.50€
4cl- Eau de Vie brésilienne Cachaça, citrons verts et sucre de canne	
Le Ti-Vieux	7.50€
4cl- Rhum ambré, citrons verts et sucre cassonade	
Le Moscow Mule	10.50€
17cl- Vodka, jus de citron vert, ginger beer	
La Pina Colada	11.00€
20cl- Rhum blanc, purée de noix de coco, jus d'ananas	



Nos Cocktails Sans Alcool

Le Petit Caillou	7.00 €
20cl- Purée de fruits rouges, jus de citron vert et limonade	
La Petite Paulette	7.50 €
20cl- Jus de citron vert, jus d'ananas, jus de Cranberry, limonade et sirop de fraise	
La Petite Goulaine	7.00€
20cl- Jus de mangue, jus d'ananas et purée de fruits rouges	



Les Midis de Jean d'a Queue



Servie du lundi au vendredi uniquement le midi, sauf jours fériés

Entrée / Plat : 18.50 € ou Plat/ Dessert : 18.50€

Voir Ardoise

Le Menu du Vignoble

24.00€

Servi du Lundi au Vendredi Midi

Œuf Cocotte à la Forestière et sa crèmeuse de champignons

Rillette de Jean d'a Queue

(Porc et canard longuement confits, spécialité 100 % maison)

Caquelon de Jean d'a Queue

(Pommes de terre fondantes, lardons, curée Nantais)



Pièce du Boucher et frites maison

Poitrine de Porc grillée et marinée au romarin et piments d'Espelette,

Frites maison et mesclun de salade

Daurade grise servi entière, huile vierge à la noisette et écrasé de pommes de Terre



Coupe de 3 sorbets aux choix

Flan Pâtissier traditionnel

Tarte fine aux pommes et sa glace vanille

Café Gourmand et ses mignardises (supp 3.00€)

Nos Entrées froides

Terrine de campagne de la Maison, cornichons croquants et pain grillé au Levain	13.00€
Rillette de Jean d'la Queue (<i>Porc et canard longuement confits, spécialité 100 % maison</i>)	13.00€
Foie gras de canard et chutney de saison	21.00€
Saumon Fumé maison aux sarments de vignes, crème épaisse et pain toasté	18.00€
Oeuf Cocotte à la Forestière et sa crémeuse de champignons	13.00€
Salade de la Petite Paysanne (Magret de canard fumé, lardons fumés, rillauds, œuf dur, pommes de terre)	17.50€
Caquelon de Jean d'la Queue (<i>Pommes de terre fondantes, lardons, curé Nantais</i>)	14.00€

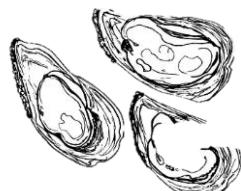
Planche de charcuterie à partager

Une belle sélection maison pour 2 personnes – 13.50€ OU Pour 4 personnes – 26.00€

La Grande Planche de Jean d'la Queue (2-3 personnes) (Assortiment généreux de nos spécialités maison : saumon fumé, rillette maison, terrine de campagne, magret de canard fumé et andouille)	15.00€
--	--------

Nos Entrées chaudes

Cuisses de Grenouilles en Persillade	14.50€
Anguilles sautées en Persillade	18.50€
Méli-Mélo (Cuisses de grenouilles et Anguilles en persillade)	17.50€

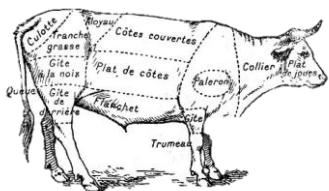


Notre Sélection d'Huitres

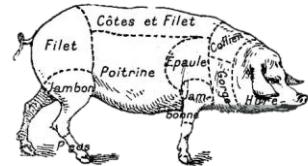
Huîtres creuses N°3 « Prat-Ar-Coum » de chez Alain Madec

Les 6	Les 9	Les 12
12.00€	18.00€	24.00€

Assiette de 20 Crevettes Roses et sa mayonnaise maison	17.00€
Plateau du Pêcheur (6 huîtres Creuses N°3 Prat-Ar-Coum, 12 Crevettes Roses)	23.00€



Nos Grillades sur Sarments de Vigne



Onglet de Bœuf (1 sauce au choix)	env.250gr	21.00€
Le Véritable Faux Filet de Jean d'la Queue (1 sauce au choix)	env.300gr	24.00€
La Belle Entrecôte « Viande française » (1 sauce au choix)	env.350gr	27.00€
L'Entrecôte Maturée* de Jean d'la Queue « Viande française » (1 sauce au choix)	env.350gr	32.50€
La Côte de Bœuf grillée (2 sauces au choix)	env.1kg	69.00€

*Toutes nos viandes sont maturées entre 21 et 28 jours par nos soins

Les Incontournables de Jean d'la Queue

L'Authentique Andouillette tressée main, confit d'échalotes (<i>selon arrivage</i>)	env.400gr	32.00€
La Côte de Bœuf Racée et persillée grillée (2 sauces au choix)	env.1Kg200g	95.00€
L'Épaule de Cochon de lait braisée et grillée pour 2 pers		44.00€
Brochette d'Onglet de Jean d'la Queue	env.350gr	27.00€

Le Boudin Noir Vertillais (<i>spécialité au gingembre, miel et Muscadet</i>)	env.250gr	18.50€
La Saucisse au Muscadet et herbes fraîches (<i>Maison Gloanec</i>)	env.250gr	19.00€
L'Andouillette de Troyes Artisanale AAAA	env.200gr	21.50€
L'Incontournable Jarret de Porc	env.800gr	21.50€
La Palette des 3 petits Cochons (<i>Saucisse au Muscadet, Boudin noir Vertillais, andouillette</i>)		24.00€
Le Magret de Canard grillé « entier »	env.400gr	28.50€
L'Épaule de Cochon de lait braisée et grillée	(1pers)	23.00€

Nos Garnitures au choix

Si supplément : 3.50 €

- Frites maison
- Ecrasé de pommes de terre
- Grenailles sautées au beurre ail persil
- Poêlée de légumes des Jardins du Launay
- Pommes fruits sautées au beurre
- Haricots Verts ou Gratin Dauphinois

Nos sauces maison au choix

Si supplément : 1.50 €

- | | |
|--------------------|-----------------------------|
| Sauce Béarnaise | Sauce Miel aux épices |
| Sauce Poivre vert | Sauce Roquefort |
| Confit d'Echalotes | Sauce Moutarde à l'ancienne |

Chers clients, la grillade sur Sarments de Vigne apporte à nos viandes une saveur particulière très appréciée mais demande aussi parfois un peu d'attente liée à cette cuisson unique.

Nos Viandes Froides

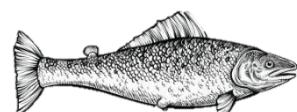
Tartare de Bœuf haché préparé par nos soins (env. 200gr), frites maison	20.00€
Tartare de Bœuf haché préparé et poêlé par nos soins (env. 200gr), frites maison	21.00€

Nos Viandes Cuisinées

Gros steak de bœuf haché minute (env.250gr), frites maison	19.50€
Poitrine grillée et marinée aux romarin et piments d'Espelette, frites maison et mesclun de salade	18.00€
Burger Traditionnel Nantais (<i>pain 100 % fait maison</i>) <i>(Viande de bœuf haché, poitrine fumée, curée Nantais, oignons rouges, pickles, ketchup au paprika fumé et frites maison)</i>	22.00€
Foie de Veau poêlé, persillade gourmande et pommes de terre grenailles	21.00€
Pied de cochon gratiné, parfumé au Muscadet et à la moutarde à l'ancienne (<i>garniture au choix</i>)	18.50€
Veau rôti cuit en basse température, tombée de champignon en persillée, crémeuse de champignons Et son gratin dauphinois	22.50€



Nos Spécialités de Poissons



Saumon poêlé sur peau, légumes du Maraîcher et sa crème à l'oseille	21.50€
Dos de cabillaud sur peau et son lard rôti, mousseline de céleri à la noisette	21.00€
Choucroute de poissons de chez Jean d'la Queue (Cabillaud, Haddock, Saumon et Crevettes Roses)	22.00€
Blanquette de Lotte au Petit Chablis, champignons et poêlée du Maraîcher	21.00€

Les Incontournables de Jean d'la Queue

Cuisses de Grenouilles en Persillade XXL (<i>1 garniture au choix</i>)	22.50€
Anguilles sautées en Persillade XXL (<i>1 garniture au choix</i>)	27.50€
Méli-Mélo XXL <i>Cuisses de grenouilles et Anguilles en persillade (1 garniture au choix)</i>	26.00€

Les Suggestions de Jean d'la Queue, voir ardoise

Menu Petit Jean (-10 ans)

- Steak Haché et Frites ou Poisson du marché, beurre fondu au citron et frites
- 2 boules de glace au choix ou Fondant au Chocolat 10.50€

Le Coin du Fromager

Plateau de fromages affinés « Chez Paulette » 9.50€
(Confiture de saison et salade verte)



Le Coin des Gourmands

La Crème brûlée à la vanille Bourbon	8.50€
L'Île Flottante, crème anglaise et son caramel au beurre salé	8.50€
Mousse au Chocolat onctueuse	9.00€
Flan Pâtissier traditionnel	8.00€
Le Kouign-Amann (<i>Servi tiède et crème glacée au caramel beurre salé</i>)	9.00€
Le Choux Profiterole, sauce au chocolat et son nuage de chantilly	10.00€
Le Baba au rhum Jean d'a Queue et son nuage de chantilly	9.50€
Le Café, Thé ou Irish Gourmand – mignardises de Stéphanie 8.00€	9.00€ .
	16.50€

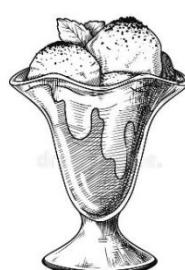
Nos Délices Glacées

Supplément chocolat, chantilly ou caramel : 1.50 €

La Dame Blanche (<i>2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly</i>)	9.00€
Chocolat Liégeois (<i>2 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>)	9.00€
Café Liégeois (<i>2 boules café, sauce café maison, chantilly</i>)	9.00€
Caramel Liégeois (<i>2 boules caramel beurre salé, sauce caramel, chantilly</i>)	9.00€
After Eight (<i>2 boules menthe-chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>)	9.00€
Coupe 1 boule: 3.00€	Coupe 2 boules 6.00€

Nos Coupes glacées alcoolisées

Le Colonel (<i>2 boules sorbet citron, Vodka</i>)	10.00€
L'Iceberg (<i>2 boules de menthe chocolat, Get 27</i>)	10.00€



MENU JEAN D'LA QUEUE

35.00€

Assiette de Charcuterie et toasts grillés

Saumon Fumé maison aux sarments de vignes, crème épaisse et pain toasté

Salade de la Petite Paysanne

(Magret de canard fumé, lardons fumés, rillauds, œuf dur, pommes de terre)

Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade



L'Andouillette de Troyes Artisanale AAAAA et frites maison

Pièce du boucher, frites maison et sauce béarnaise

Les Suggestions de Jean de l'a Queue, voir ardoise

(Supp 3.00€)

Blanquette de Lotte au Petit Chablis, champignons et poêlée du Maraicher

Choucroute de poissons de chez Jean d'la Queue

(Cabillaud, Haddock, Saumon et Crevettes Roses)



La Crème brûlée à la vanille Bourbon

Le Baba au rhum Jean d'l'a Queue et son nuage de chantilly

Le Kouign-Amann

(Servi tiède et crème glacée au caramel beurre salé)