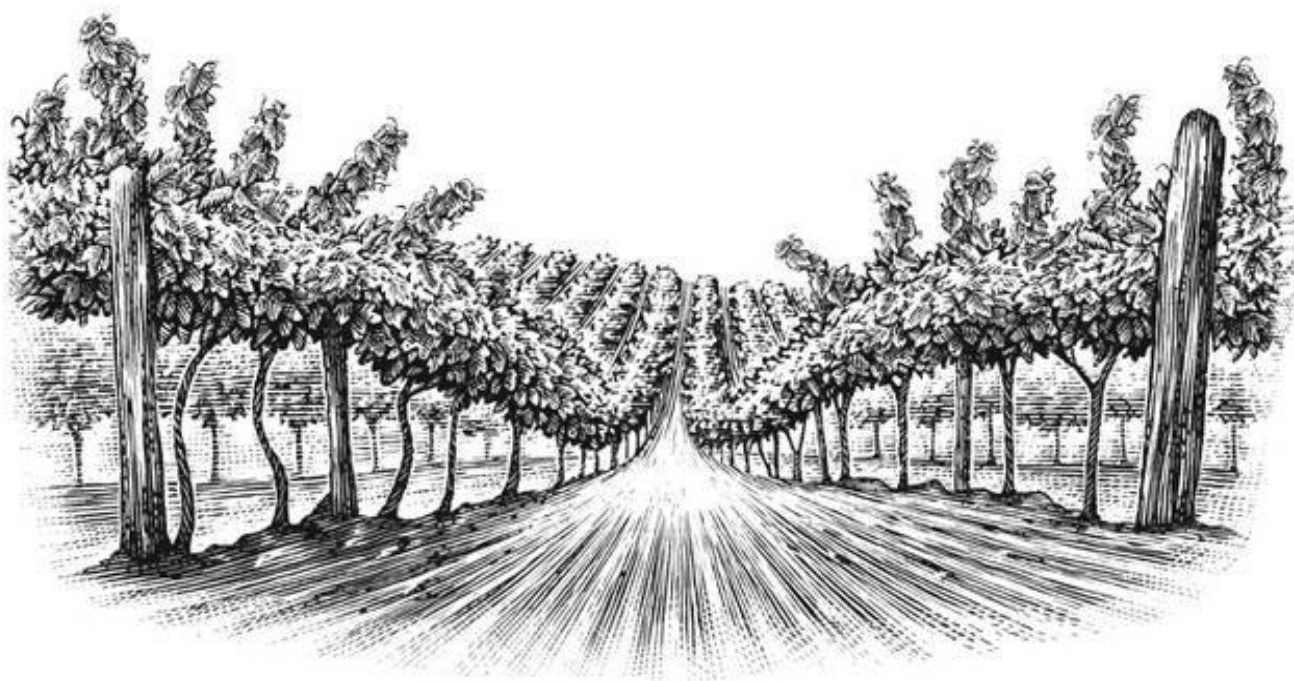


JEAN D'LA QUEUE

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-Originale 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

12cl- Liqueur de Fraises des bois, cerises griotte et vin mousseux blanc de blancs

Le Tournebride

12cl- Gin, Purée de passion, crème de cerise, jus d'ananas, jus de mangue

L'Americano

15cl- Campari, Martini blanc, Martini rouge, Grand Marnier

Le Jean d'la Queue

15cl- Rhum, crème de pêche, jus d'orange, jus d'ananas, grenadine



9.50€

9.50€

10.50€

8.50€

Nos Déclinaisons de Spritz



Apérol, St Germain, Limoncello et Italicus (bergamote)

12cl- Liqueur, Veuve Lalande et San Pellegrino



10.00€

Le Jean Tonic

24cl- Gin, citrons verts et Indian Tonic

Le Cosmopolitan

20cl- Vodka, cointreau, Cranberry, jus de citron vert

La Caïpirinha

4cl- Eau de Vie brésilienne Cachaça, citrons verts et sucre de canne

Le Ti-Vieux

4cl- Rhum ambré, citrons verts et sucre cassonade

Le Moscow Mule

17cl- Vodka, jus de citron vert, ginger beer

La Pina Colada

20cl- Rhum blanc, purée de noix de coco, jus d'ananas



10.50€

9.50€

7.50€

7.50€

10.50€

11.00€

Nos Cocktails Sans Alcool

Le Petit Caillou

20cl- Purée de fruits rouges, jus de citron vert et limonade

La Petite Paulette

20cl- Jus de citron vert, jus d'ananas, jus de Cranberry, limonade et sirop de fraise

La Petite Goulaine

20cl- Jus de mangue, jus d'ananas et purée de fruits rouges



7.00 €

7.50 €

7.00€

Les Midis de Jean d'la 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

Ouf Cocotte à la Forestière et sa crèmeuse de champignons

Rillettes de Jean d'la Queue

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

Caquelon de Jean d'la 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 servie entière, huile vierge à la noixette 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€
Rillettes 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€
Œuf Cocotte à la Forestière et sa crèmeuse 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) 15.00€
(Assortiment généreux de nos spécialités maison : saumon fumé, rillettes maison, terrine de campagne, magret de canard fumé et andouille)

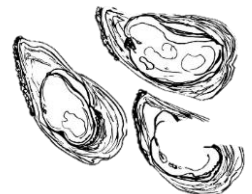
Nos Entrées chaudes

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'Huîtres

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 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€

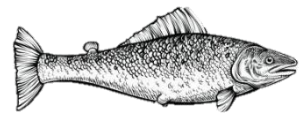
Nos Viandes Cuisinées

Gros steak de bœuf haché minute (env.250gr), frites maison	19.50€
Poitrine grillée et marinée aux romarins et piments d'Espelette, frites maison et mesclun de salade	18.00€
Burger Traditionnel Nantais (<i>pain 100 % fait maison</i>) (Viande de bœuf haché, poitrine fumée, curée Nantais, oignons rouges, pickles, ketchup au paprika fumé et frites maison)	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 Maraicher 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 Maraicher	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 Cuisses de grenouilles et Anguilles en persillade (<i>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 » (Confiture de saison et salade verte)	9.50€
--	-------



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 (Servi tiède et crème glacée au caramel beurre salé)	9.00€
Le Choux Profiterole, sauce au chocolat et son nuage de chantilly	10.00€
Le Baba au rhum Jean d'Ia Queue et son nuage de chantilly	9.50€
Le Café, Thé ou Irish Gourmand — mignardises de Stéphanie	8.00€ 9.00€ 16.50€

Nos Délicieux Glacés

Supplément chocolat, chantilly ou caramel : 1.50 €

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

Nos Coupes glacées alcoolisées

Le Colonel (2 boules sorbet citron, Vodka)	10.00€
L'Iceberg (2 boules de menthe chocolat, Get 27)	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'la Queue et son nuage de chantilly

Le Kouign-Amann

(Servi tiède et crème glacée au caramel beurre salé)