

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'Américano

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 Italicus (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



17/09/2025

Les Midis de Jean d'a Quèze

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 crémeuse de champignons

Rillettes 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 servie entière, huile vierge à la noisette et écrasé de pommes de Terre



Coupe de 3 boules, parfums au choix

Riz au lait à la vanille et son caramel au beurre salé

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€

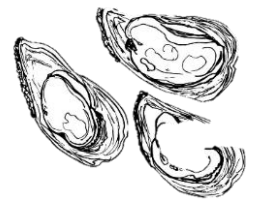
Planche de charcuterie à partager

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€

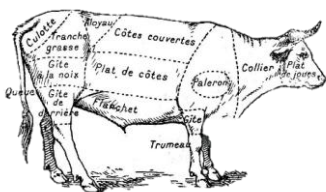


Notre Sélection d'Huitres

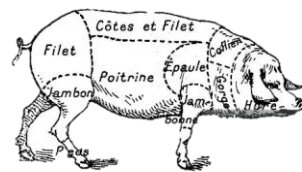
Huîtres creuses N°3 « Prat-Ar-Coum » de chez Alain Madec

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 Vritable 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€

Les Incontournables de Jean d'la Queue

L'Authentique Andouillette tressée main, confit d'échalotes (selon arrivage)	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€

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

Le Boudin Noir Vertillais (spécialité au gingembre, miel et Muscadet)	env.250gr	18.50€
La Saucisse au Muscadet et herbes fraîches (Maison Gloanec)	env.250gr	19.00€
L'Andouillette de Troyes Artisanale AAAAA	env.200gr	21.50€
L'Incontournable Jarret de Porc	env.800gr	21.50€
La Palette des 3 petits Cochons (Saucisse au Muscadet, Boudin noir Vertillais, andouillette)		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 au romarin et piment d'Espelette, frites maison et mesclun de salade	18.00€
Burger Traditionnel Nantais (<i>pain 100 % fait maison</i>) (<i>Viande de bœuf hachée, poitrine fumée, curée Nantais, oignons rouges, pickles, ketchup 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 persillée, crémeuse de champignons Et son gratin dauphinois	22.50€



Les Suggestions de Jean d'a Quèze, voir ardoise

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 noixette	21.00€
Choucroute de poissons de chez Jean d'la Queue (Lieu Jaune, 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 Quèze

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€

Menu Petit Jean (-10 ans)

10.50€

Steak Haché et Frites maison

Ou

Poisson du marché frites maison et beurre fondu au citron

2 boules de glace au choix ou Fondant au Chocolat

17/09/2025

Le Coin du Fromager

Plateau de fromages affinés « Chez Paulette » découpés et servis à table sous vos yeux
(Salade verte et confiture de saison)



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€

Suggestion à l'Ardoise de notre Chef Pâtissière Stéphanie TSAKEM

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€

La Véritable Tarte Tatin servi tiède avec sa crème épaisse

9.00€

Le Café, Thé ou Irish Gourmand — mignardises de Stéphanie

8.00€

9.00€ .

16.50€

Paris Brest « Jean d'la Queue » (pour 2 personnes) création généreuse et gourmande à partager

16.00€

Nos Délices Glacés

Supplément chocolat, chantilly ou caramel : 1.50 €

La Dame de Bronze (2 boules chocolat, crème anglaise, chantilly maison et sa crème pralinée)

10.50€

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€

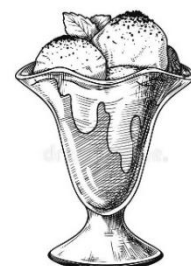
Nos Coupes glacées alcoolisées

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



La Crème brûlée à la vanille Bourbon

La Véritable Tarte Tatin servie tiède avec sa crème épaisse

La Suggestion de notre Chef Pâtissier voir ardoise
(Supp 2.00€)

Le Kouign-Amann

(Servi tiède et crème glacée au caramel beurre salé)