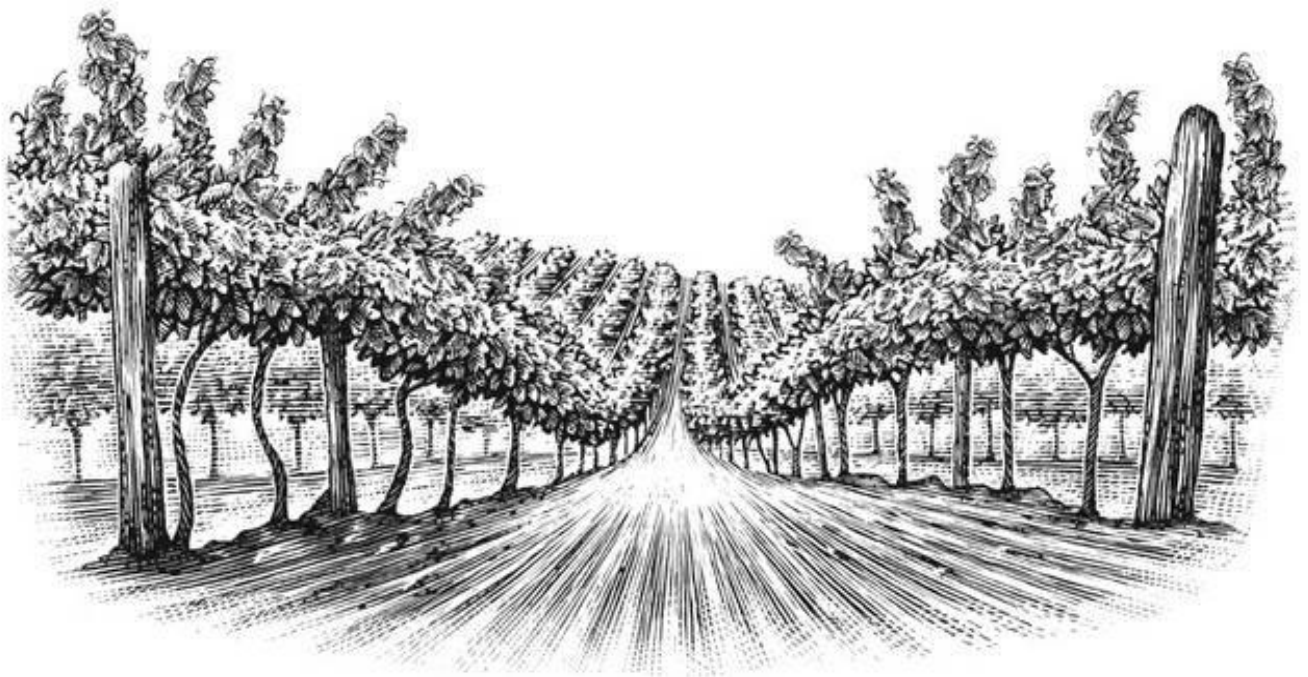


JEAN D'LA QUEUE

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		Etats-Unis	
Eddu Silver Pur blé Noir	9.00€	Jack Daniel's Tennessee	7.50€
Galaad Single Malt-Origine 2018	9.50€	Jack Daniel's Gentleman	9.50€
Ecosse		Japon	
Aberlour 10 ans Pur Malt	8.50€	Whisky Yamazakura	12.00€
Whyte and Mackay Blended	9.00€	Whisky Nikka From the Barrel	12.00€
Oban-Single Malt	10.00€		
Talisker Pur Malt	9.00€		
Lagavulin 16 ans	13.50€		



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 griottes et vin mousseux blanc de blancs



9.50€

Le Tournebride

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



9.50€

L'Americano

12cl- Campari, Martini blanc, Martini rouge, Grand Marnier

10.50€

Le Jean d'la Queue

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

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

10.50€

Le Cosmopolitan

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

9.50€

La Caïpirinha

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

7.50€

Le Ti-Vieux

4cl- Rhum ambré, citrons verts et sucre cassonade



7.50€

Le Moscow Mule

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

10.50€

La Pina Colada

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

11.00€

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

Le Petit Caillou

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

7.00 €

La Petite Paulette

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

7.50 €

La Petite Goulaine

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

7.00€



LES MIDIS DE JEAN D'LA QUEUE

Voir Ardoise

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

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

LE MENU DU VIGNOBLE

24.00€

Servi du Lundi au Vendredi Midi hors jours fériés

Salade de la Petite Paysanne

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

Rillettes de la Maison

(Porc longuement confit, volaille spécialité 100 % maison)

Assiette de 6 Huitres N°3 « Prat-Ar-Coum »

Assiette de Coquillages et Crustacés (+3.00€)

(3 Huitres N°3, 8 crevettes roses, 5 bulots, bigorneaux)



Pièce du Boucher et frites maison

Saumon poêlé sur peau, légumes du Maraîcher et beurre Nantais

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

Frites maison et mesclun de salade



Coupe de 3 boules aux choix

La Crème brûlée à la vanille Bourbon

Café Gourmand et ses mignardises (+ 3.00€)

NOS ENTRÉES

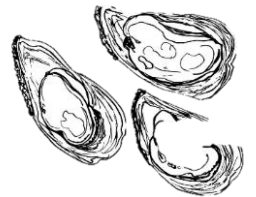
Terrine de campagne de la Maison, cornichons croquants et pain grillé au Levain	13.00€
Rillettes de la maison (<i>Porc longuement confit, Volaille spécialité 100 % maison</i>)	13.00€
Foie gras de canard maison et chutney de saison	21.00€
Salade Jean d'la Queue (<i>Foie gras, saumon fumé, magret de canard, crevettes roses et salade verte</i>)	19.00 €
Saumon Fumé maison aux sarments de vignes, crème épaisse et pain toasté	18.00€
Salade de la Petite Paysanne (<i>Magret de canard fumé, rillauds, œuf dur, pommes de terre</i>)	17.50€
Cuisses de Grenouilles en Persillade	14.50€
Anguilles sautées en Persillade	18.50€
Méli-Mélo (<i>Cuisses de grenouilles et Anguilles en persillade</i>)	18.00€
Une belle sélection de charcuterie maison pour 2 personnes	13.50€
La Grande Planche de Jean d'la Queue (2-3 personnes)	17.00€
<i>(Assortiment généreux de nos spécialités maison : saumon fumé, rillettes maison, terrine de campagne, magret de canard fumé et andouille)</i>	

LE BANC DE L'ÉCAILLER DE CHEZ JEAN D'LA QUEUE

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



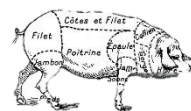
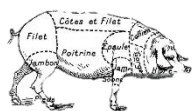
Les 6	Les 9	Les 12
10.00€	18.00€	20.00€



Buisson de Langoustines (300gr)	25.00€
Assiette de 16 Crevettes Roses	16.00€
Belle Arraignée (800gr/1Kg)	19.00€
Caquelon de 10 bulots et sa mayonnaise maison	13.00€
La Belle Assiette de Jean d'la Queue	28.00€
<i>(3 huitres Creuses n°3, 5 bulots, 3 langoustines, 8 crevettes roses, 100 gr de bigorneaux)</i>	
Le Plateau du Matelot	38.00€
<i>(3 huitres Creuses n°3, 5 bulots, 3 langoustines, ½ Araignée, 8 crevettes roses, 100 gr de bigorneaux)</i>	
Le Plateau de Jean d'la Queue pour 2 personnes	59.00€
<i>(6 huitres creuses n°3, 5 bulots, 10 langoustines, 1 araignée, 18 crevettes roses, bigorneaux)</i>	



NOS GRILLADES SUR SARMENTS DE VIGNE



Onglet de Bœuf (1 sauce au choix)	env.250gr	21.00€
Filet de Bœuf (1 sauce au choix)	env.250gr	32.00€
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) 2 pers	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) 2 pers	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>Au père Joseph</i>)	env.250gr	19.50€
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 (<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

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 piments d'Espelette, frites maison et mesclun de salade	18.50€
Burger Traditionnel Nantais (<i>pain 100 % fait maison</i>) (<i>Viande de bœuf haché, poitrine fumée, curée Nantais, pickles d'oignons rouges, béarnaise et frites maison</i>)	22.00€
Parmentier de cochon braisé, jus corsé aux aromates	19.00€

NOS SPÉCIALITÉS DE POISSONS



Saumon poêlé sur peau, légumes du Maraîcher et beurre Nantais	21.50€
Aile de Raie traditionnelle aux câpres capucines, écrasé de pommes de Terre et beurre noisette	21.00€
Choucroute de poissons de chez Jean d'la Queue (Merlu, Haddock, Saumon et Crevettes Roses)	22.00€

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€

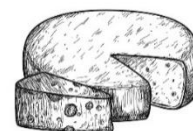
MENU PETIT JEAN (-10 ANS)

Steak Haché et Frites ou Poisson du marché et frites
2 boules de glace au choix ou Fondant au Chocolat
10.50€

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€
Moelleux au chocolat et son insert caramel beurre salé servi, avec sa crème anglaise	9.00€
Le Kouign-Amann (<i>Servi tiède et crème glacée au caramel beurre salé</i>)	9.00€
Le Chou Profiterole, sauce au chocolat et son nuage de chantilly	10.00€
Le Café Gourmand et ses douceurs	8.00€
Le Thé Gourmand et ses douceurs	9.00€
L'Irish Gourmand et ses douceurs	16.50€

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



9.50€

NOS DÉLICIES GLACÉES

Supplément chocolat, chantilly ou caramel : 1.50 €

Assiette de 3 sorbets (<i>framboise, passion, pêche</i>)	
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€

Belle Assiette de Charcuterie et toasts grillés

L'assiette du Pêcheur (Supp 5.00€)

(3 Huitres creuses n°3, 8 crevettes roses, 3 langoustines, bulots, bigorneaux)

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

Caquelon de cuisses de Grenouilles et beurre persillé



L'Andouillette de Troyes Artisanale AAAAA et frites maison

Pièce du boucher, frites maison et sauce béarnaise

LES SUGGESTIONS DE JEAN D'LA QUEUE, VOIR ARDOISE

(Supp 3.00€)

Choucroute de poissons de chez Jean d'la Queue

(Merlu, Haddock, Saumon et Crevettes Roses)

Aile de Raie traditionnelle aux câpres capucines, écrasé de pommes de Terre et beurre noisette



Assiette du fromager et salade verte

La Crème brûlée à la vanille Bourbon

Moelleux au chocolat et son insert caramel beurre salé servi avec sa crème anglaise

Le Kouign-Amann

(Servi tiède et crème glacée au caramel beurre salé)