

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

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

15cl- 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)



10.00€

12cl- Liqueur, Veuve Lalande et San Pellegrino

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'L'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 hors jours fériés

Œuf Cocotte à la Florentine, gratiné à la tomme de Vache Fermière

Rillette de Jean d'la Queue

(*Porc longuement confits, spécialité 100 % maison*)

Gratiné d'Endives au camembert de Normandie



Pièce du Boucher et frites maison

Poitrine de Porc grillée et marinée au romarin et piments d'Espelette,
Frites maison et mesclun de salade

Choucroute du Pêcheur de chez Jean d'la Queue

(Merlu, Haddock, Saumon et Crevettes Roses)



Coupe de 3 sorbets aux choix

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise

Tarte fine aux pommes et sa glace vanille

Café Gourmand et ses mignardises (supp 3.00€)

NOS ENTRÉES

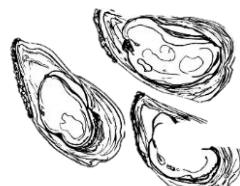
Terrine de campagne de la Maison, cornichons croquants et pain grillé au Levain	13.00€
Rillette de Jean d'la Queue (<i>Porc longuement confits, spécialité 100 % maison</i>)	13.00€
Foie gras de canard maison et chutney de saison	21.00€
Oeuf Cocotte à la Florentine, gratiné à la tomme de Vache Fermière	13.00€
Saumon Fumé maison aux sarments de vignes, crème épaisse et pain toasté	18.00€
Couteaux de nos côtes « marinière » au Muscadet	17.50€
Salade de la Petite Paysanne (Magret de canard fumé, rillauds, œuf dur, pommes de terre)	17.50€
Gratiné d'Endives Jean d'la Queue au camembert de Normandie	15.00€
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€

A PARTAGER

Une belle sélection de charcuterie maison pour 2 personnes		13.50€
La Grande Planche de Jean d'la Queue (2-3 personnes) <i>(Assortiment généreux de nos spécialités maison : saumon fumé, rillette maison, terrine de campagne, magret de canard fumé et andouille)</i>		17.00€

NOTRE SÉLECTION D'HUITRES

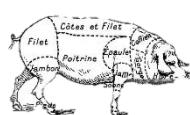
Huîtres creuses N°3 « Prat-Ar-Coum » de chez Alain Madec



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	23.00€

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€
Presa Ibérique (1 sauce au choix)	env.250gr	29.00€
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.lkg	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>Au père Joseph</i>)	env.250gr	19.50€
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 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, oignons rouges, pickles, béarnaise et frites maison)</i>	22.00€
Chateaubriand poêlée, mousseline de potiron et sauce Chimichurri	32.00€
Fricassée de rognons de veau à la graine de moutarde, écrasé de pommes de Terre	21.00€
Parmentier de cochon braisé, jus corsé aux aromates	19.00€



LES SUGGESTIONS DE JEAN DL'A QUEUE, VOIR ARDOISE

NOS SPÉCIALITÉS DE POISSONS	
Saumon poêlé sur peau, légumes du Maraîcher et sauce au vin blanc	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€
Blanquette de Lotte Jean d'la Queue 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 Cuisses de grenouilles et Anguilles en persillade (<i>1 garniture au choix</i>)	26.00€

MENU PETIT JEAN (-10 ANS)

Steak Haché et Frites ou Poisson du marché et frites

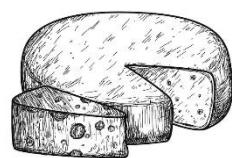
2 boules de glace au choix ou Fondant au Chocolat

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 sa crème anglaise	9.00€
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 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 DÉLICES GLACÉES

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 fumés, rillauds, œuf dur, pommes de terre)

Couteaux de nos côtes à la « marinière » au Muscadet



L'Andouillette de Troyes Artisanale AAAA 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

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

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)