

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

Le Tournebride

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

L'Americano

12cl- 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

La Pina Colada

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



10.50€

9.50€

7.50€

7.50€

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

Voir Ardoise

18.50€

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

Entrée / Plat ou Plat/Dessert

LE MENU DU VIGNOBLE

24.00€

Servi du Lundi au vendredi hors jours fériés

Rillettes de la Maison

(Porc longuement confit, volaille spécialité 100 % maison)

Melon au porto rouge et chiffonnade de Serrano

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

Assiette de Pêcheur (+5.00€)

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



Pièce du Boucher et frites maison

Carpaccio de bœuf au basilic et parmesan et frites maison

Retour de pêche au jus de moules safrané et petits légumes



Coupe de 3 boules aux choix

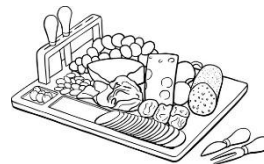
La Crème brûlée à la vanille Bourbon

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€
Gravlax de saumon mariné à l'aneth, crème de raifort aux concombres	17.50€
Tartare de crevettes roses, avocat et mangue et vinaigrette de gingembre et aneth	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 à partager (3-4 personnes)	17.00€

(Assortiment généreux de nos spécialités maison : saumon fumé, rillettes maison, terrine de campagne, magret de canard fumé et andouille)



LES GOURMANDISES DU JARDIN

Salade Jean d'la Queue	18.50€
<i>(Salade, magret de canard fumé, jambon serrano, crevettes roses, melon, pastèque, avocat, mangue et tomates)</i>	
Tomate Gourmande	18.50€
<i>(Tomates anciennes, burrata, chiffonnade de jambon serrano, crème de balsamique et basilic thaï)</i>	
Salade César Cardini (<i>Salade romaine, parmesan, tomate, œuf, filet de poulet panés, croûtons à l'ail</i>)	18.50€

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

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



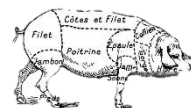
Les 6	Les 9	Les 12
10.00€	18.00€	20.00€



Caquelon de 10 bulots et sa mayonnaise maison	13.00€
Assiette de 16 Crevettes Roses	16.00€
Buisson de Langoustines (300gr)	25.00€
Assiette du Pêcheur (<i>3 huitres creuses n°3, 8 crevettes roses, 5 bulots, bigorneaux</i>)	18.00€
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, 6 bulots, 6 langoustines, 8 crevettes roses, 100 gr de bigorneaux)</i>	



NOS GRILLADES SUR SARMENTS DE VIGNE



Onglet de Bœuf (1 sauce au choix)	env.250gr	21.00€
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	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€

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'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 €

NOS SAUCES MAISON AU CHOIX

Si supplément : 1.50 €

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.

Frites Maison

Grenailles sautées au beurre ail et persil

Poêlée de légumes des Jardins du Launay

Pommes fruits sautées au beurre

Haricots Verts

Sauce Béarnaise

Sauce Poivre Vert

Confit d'Echalotes

Sauce miel aux épices

Sauce Roquefort

Sauce Tartare

NOS VIANDES FROIDES

Tartare de Bœuf haché préparé par nos soins (env. 200gr), frites maison	18.00€
Tartare de Bœuf Italien (<i>Bœuf, huile d'olive, parmesan, oignons rouge, basilic</i>)	20.00€
Carpaccio de Bœuf Jean d'la Queue (<i>Burrata, pesto, avocat et basilic</i>)	22.00€

NOS VIANDES CUISINÉES

Gros steak de bœuf haché minute (env.250gr), frites maison	19.50€
Burger Traditionnel Nantais (<i>pain 100 % fait maison</i>) (<i>Viande de bœuf haché, poitrine fumée, curée Nantais, oignons rouges, béarnaise et frites maison</i>)	22.00€
Le véritable Gigot d'Agneau de Jean d'la Queue, jus corsé au romarin, ail confis et garniture au choix	26.00€



NOS POISSONS



Saumon poêlé sur peau, aux amandes et citron vert et légumes du marché	18.50€
Daurade rôtie, huile vierge et légumes de saison	20.00€
Choucroute de la Mer de chez Jean d'la Queue (<i>Merlu, Haddock, Saumon et Crevettes Roses</i>)	22.00€
Moules Marinières au muscadet ou à la crème paysanne et frites maison	20.00€

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)

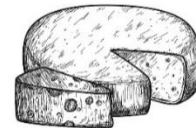
Steak Haché et Frites ou Poisson du marché et frites
2 boules de glace au choix ou Fondant au Chocolat

10.50€

LES PLAISIRS DE LA MAISON

La Crème brûlée à la vanille Bourbon	8.50€
L'Île Flottante, crème anglaise et son caramel au beurre salé	8.50€
Assiette de 3 sorbets, coulis de fruits rouge (<i>framboise, passion, pêche</i>)	9.00€
Le Nougat Glacé de la maison et son coulis de fruits rouges	9.00€
Le Kouign-Amann (<i>Servi tiède et crème glacée au caramel beurre salé</i>)	9.00€
Le Gros Chou Profiterole de la maison, sauce au chocolat et son nuage de chantilly	11.00€
Le Café Gourmand et ses douceurs	8.00€
Le Thé Gourmand et ses douceurs	9.00€
L'Irish Gourmand de la maison et ses douceurs	16.50€

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



9.50€

LES PLAISIRS GLACÉS

Supplément chocolat, chantilly ou caramel : 1.50 €

La Coupe Jean d'la Queue	11.00€
<i>(Glace vanille, glace caramel beurre salé, nougatine, crème anglaise, chantilly, amande grillées)</i>	
Assiette de 3 sorbets, coulis de fruits rouge (<i>framboise, passion, pêche</i>)	9.00€
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€

Les Cuisses de Grenouilles en Persillade

Assiette du Pêcheur

(3 huîtres creuses n°3, 8 crevettes roses, 5 bulots, bigorneaux)

Belle Assiette de Charcuterie et toast grillés

Tartare de crevettes roses, avocat et mangue et vinaigrette de gingembre et aneth



Le véritable Gigot d'Agneau de Jean d'la Queue,

(Jus corsé au romarin, ail confis et garniture au choix)

Pièce du boucher, frites maison et sauce béarnaise

Choucroute de la Mer de chez Jean d'la Queue

(Merlu, Haddock, Saumon et Crevettes Roses)

Daurade rôtie, huile vierge et légumes de saison



Assiette du fromager et salade verte

La Crème brûlée à la vanille Bourbon

Le Nougat Glacé de la maison et son coulis de fruits rouges

Le Kouign-Amann

(Servi tiède et crème glacée au caramel beurre salé)