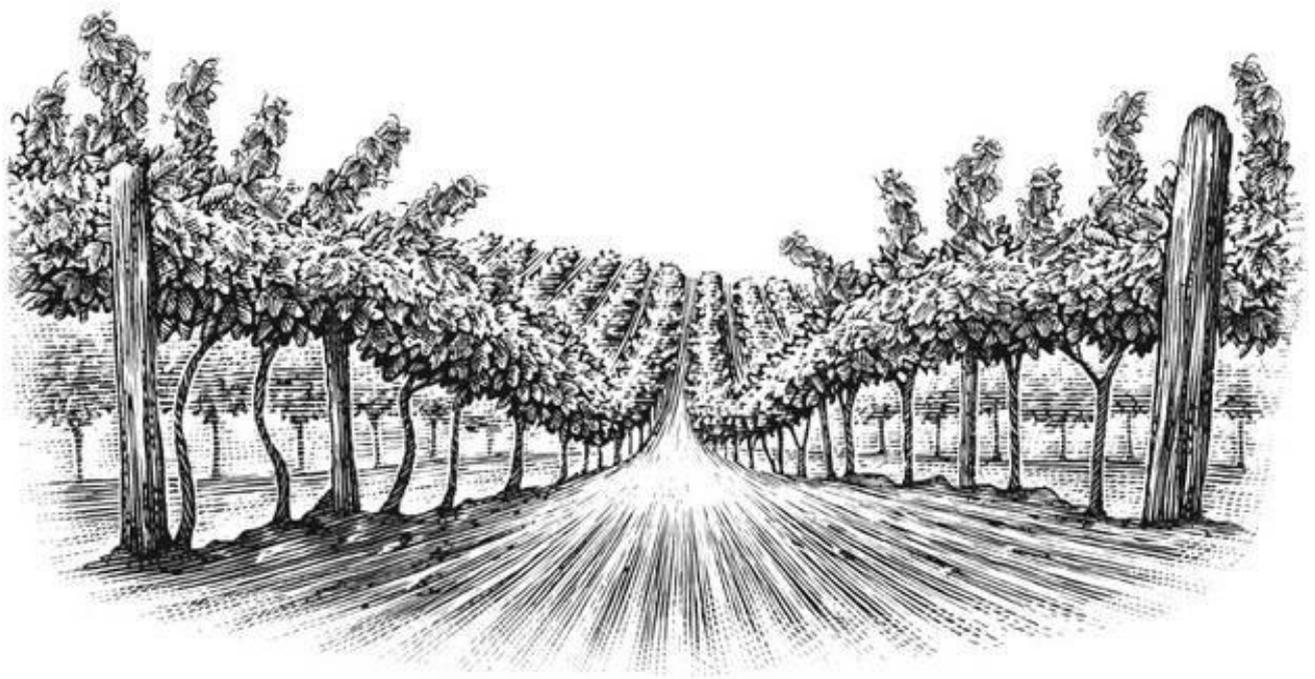


JEAN D'LA QUEUE

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€
Armorik Single Malt-Shery finish	9.00€
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 Fraise des bois, cerises griottes et vin mousseux blanc de blancs

Le Singapour String 9.50€
12cl- Gin, Jus d'ananas, jus de citron vert, crème de cassis

L'Americano 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

Apérol ou St Germain Spritz 10.00€
12cl- Liqueur d'Apérol ou de St Germain, Veuve Lalande, San Pellegrino

Le Jean Tonic 10.50€
24cl- Gin Breton, citrons verts et Indian Tonic

Le Sex on the Beach 9.50€
20cl- Vodka, crème de pêche, crème de fraise des bois, jus de cranberry, jus d'ananas

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

La Pina Colada 11.00€
20cl- Rhum blanc, purée de noix de coco, jus d'ananas

Le Mojito Classique 9.50€
20cl- Rhum, Angostura Bitter, citron vert, feuille de menthe fraîche, sucre cassonade, San Pellegrino

Le Mojito Passion 10.50€
20cl- Rhum, citron vert, feuille de menthe fraîche, sucre cassonade, San Pellegrin, purée de passion



Nos Cocktails Sans Alcool

L'Exotic 7.00 €
20cl- Jus d'orange, jus d'ananas, fruits de la passion, limonade, grenadine

Le Petit Jean 7.00 €
20cl- Jus d'ananas, jus de fruits des bois, jus de citron vert

Le Virgin Mojito 7.00€
20cl- sucre de canne, feuille de menthe fraîche, San Pellegrino

Le Virgin Mojito Passion 7.50€
20cl- sucre de canne, feuille de menthe fraîche, San Pellegrino



Les Midis de Jean d'a Quèze

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

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 18.50 €

Voir Ardoise

Le Menu du Vignoble

24.00€

Servi du Lundi au Vendredi uniquement le Midi , sauf jours fériés

Ouf façon Mimosa

Tartare de betteraves nouvelles, chèvre frais, salade du jardin et vinaigrette à la framboise

Gravlax de saumon maison, crème légère d'aneth et sa tuile de pain noir



Pièce du Boucher et frites maison

Poitrine de Porc grillée et marinée au romarin et piment 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 sorbets au choix

Alliance Meringue Fraise

(Meringue croquante, mousse légère à la vanille et fraises fraîches)

Tarte fine aux pommes et glace au caramel beurre salé

Café Gourmand et ses mignardises (supp 3.00€)

Nos Entrées froides

Terrine de campagne de la Maison, cornichons croquants et pain au Levain grillé	13.00€
Foie gras de canard et chutney de saison	21.00€
Le Thon en tartare, julienne de légumes croquants, marinade au citron vert et huile de noixette	19.00€
Tartare de betteraves nouvelles, chèvre frais, salade du jardin et vinaigrette à la framboise	18.00€
Gravlax de saumon, crème d'aneth et sa tuile de pain noir	18.00€
Mozzarella Burrata, tomates anciennes, roquette et pesto basilic	17.50€
Salade la Petite Paysanne (Gésiers de canard, lardons fumés, rillauds, œuf dur, tomates et pommes de Terre)	17.50€
Salade César façon Cardini (Salade Romaine, filets de poulet panés, parmesan, croutons à l'ail, sauce césar)	17.50€
Salade Jean d'la Queue (Mesclun de salade, saumon gravlax, haddock, crevettes roses et crème d'aneth)	19.00€

Belle Planche de Charcuterie (2 pers)	13.50€
---------------------------------------	--------

Belle Planche de Charcuterie (4 pers)	26.00€
---------------------------------------	--------

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€

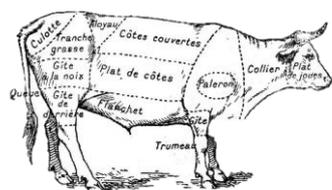
Notre Sélection d'Huitres

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

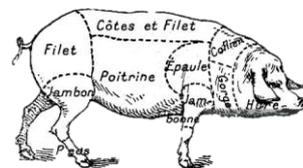
Les 6	Les 9	Les 12
12.00€	18.00€	24.00€



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 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.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 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>Maison Gloanec</i>)	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 (<i>Saucisse au Muscadet, Boudin noir Vertillais, Andouillette tressée main</i>)		24.00€
Le Magret de Canard grillé « entier »	env.350gr	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
- Julienne 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 Tartarès

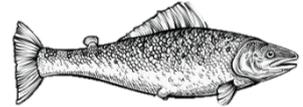
Tartare de Bœuf haché préparé par nos soins (env. 200gr)	20.00€
Tartare de Bœuf haché préparé et poêlé par nos soins (env. 200gr)	21.00€

Nos Viandès Cuisinèès



Gros steak de bœuf haché minute (env.250gr), frites maison	19.50€
Poitrine grillée et marinée aux romarin et piment d'Espelette, frites maison et mesclun de salade	18.00€
Burger d'Epaule Confite (<i>pain 100 % fait maison</i>) (<i>Effiloché d'épaule de cochon, mayonnaise au poivres vert, oignons confits, mesclun de salade et frites maison</i>)	22.00€
Burger de Poulet Croustillant (<i>pain 100 % fait maison</i>) (<i>Poulet croustillant, ketchup au paprika fumé, curé Nantais, pickles de cornichon, oignons confits, mesclun de salade et frites maison</i>)	21.00€

Nos Spécialités de Poissons



Saumon poêlé sur peau, julienne de légumes du Maraicher et beurre Nantais	21.00€
Steak de Thon mi- cuit au sésame noir, huile vierge de poivrons, noisettes et raisins De Corinthe, écrasé de pommes de Terre	21.50€
Choucroute de poissons de chez Jean d'la Queue (Lieu Jaune, Haddock, Saumon et Crevettes Roses)	22.00€
Filet de Lieu Jaune, crumble de chorizo et risotto crémeux aux parmesans	21.50€

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€

Les Suggestions de Jean d'la Queue, voir ardoisè

Menu Petit Jean (-10 ans)

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

Le Coin du Fromager



Notre plateau de fromages affinés « Chez Paulette »

Découpés et servis à table sous vos yeux

Confiture de saison et salade verte

9.50€

Les Coins des Gourmands

La Crème brûlée à la vanille Bourbon	8.50€
L'Île Flottante, crème anglaise et son caramel au beurre salé	8.50€
Alliance Meringue Fraise (<i>Meringue croquante, mousse légère à la vanille et fraises fraîches</i>)	8.50€

Suggestion à l'Ardoise de notre Chef Pâtissière Stéphanie TSAKEM

Le Kouign-Amann (<i>Servi tiède et crème glacée au caramel beurre salé</i>)	9.00€
Les Profiteroles, sauce au chocolat et son nuage de chantilly	10.00€
La Mousse au chocolat intense	9.00€
Le Café gourmand <i>accompagné de ses gourmandises</i>	9.50€
Le Thé gourmand <i>accompagné de ses gourmandises</i>	9.90€
L'Irish gourmand <i>accompagné de ses gourmandises</i>	16.50€

Nos Gourmandises Glacées

Supplément chocolat, chantilly ou caramel : 1.50 €

La Coupe Spéciale de Jean d'la Queue (<i>Crème glacée au lait, sorbet mangue, crème glacée noix de coco, coco râpée, chantilly et caviar de framboise</i>)	10.50€
Le Happy Summer (<i>Sorbet citron, sorbet abricot, sorbet fraise, chantilly et coulis de fruits rouges</i>)	10.00€
La Dame Blanche (<i>2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly</i>)	9.00€
La Coupe Amarena (<i>Glace au lait, cerises Amarena, meringue et chantilly maison</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€



13/05/2025

MENU JEAN D'LA QUEUE

35.00€

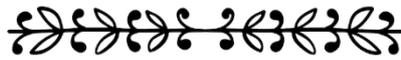
Le Thon en tartare, julienne de légumes croquants, marinade au citron vert et huile de noixette

Salade la Petite Paysanne

(Gésiers de canard, lardons fumés, rillauds, œuf dur, tomates et pommes de Terre)

Assiette de Charcuterie et toasts grillés

Mozzarella Burrata, tomates anciennes, roquette et pesto basilic



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

Filet de Lieu Jaune, crumble de chorizo et risotto crémeux au parmesan



La Coupe Amarena

(Glace au lait, cerises Amarena, meringue et chantilly maison)

La Crème brûlée à la vanille Bourbon

La Suggestion du Pâtissier voir ardoise
(Supp 2.00€)

Le Kouign-Amann

(Servi tiède et crème glacée au caramel beurre salé)