

JQ

depuis 1836

JEAN D'LA QUEUE
restaurant





UNE MAISON, UNE HISTOIRE, UN FEU...

Depuis 1836, Jean d'la Queue fait partie du paysage de La Haye-Fouassière.

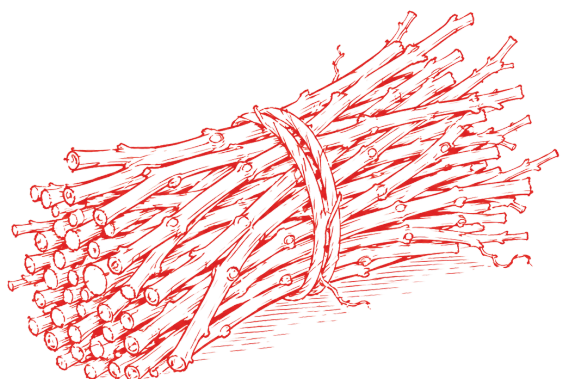
Au cœur du vignoble nantais, dans un lieu chargé d'histoire, la maison perpétue une tradition devenue sa signature : la cuisson des viandes sur sarments de vigne, dans une cheminée centenaire.

Les sarments, issus de la taille des vignes, offrent une flamme vive et des notes fumées qui donnent aux grillades leur caractère.

Ici, le feu raconte aussi l'histoire du lieu.



CUISSON AU SARMENT DE VIGNE



LE SARMENT, C'EST QUOI ?

Ce sont les jeunes branches de la vigne, taillées après les vendanges. Une fois séchées, elles sont utilisées comme bois de cuisson. Au feu, elles apportent une chaleur vive et des notes légèrement fumées qui donnent à la viande un goût unique. Une cuisson au feu, avec le caractère de la vigne.



NOTRE SÉLECTION D'APÉRITIFS

La coupe de Champagne sélectionnée par nos soins
Les bulles de Jean d'la Queue

la coupe 12cl	13.50€
la coupe 10cl	7.00€

LES TRADITIONNELS

Kir Muscadet (Cassis, pêche, framboise, mûre, cerise, fraise des bois)	10d	5.00€
Kir Princier (Cassis, pêche, framboise, mûre, cerise, fraise des bois)	10cl	7.50€
Ricard	13cl	5.50€
Martini Rouge ou Blanc	5cl	5.50€
Campari	5cl	5.50€
Suze	5cl	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€

États-Unis

Jack Daniel's Tennessee Jack	7.50€
Daniel's Gentleman	9.50€

Ecosse

Aberlour 10 ans - Pur Malt	8.50€
Whyte & Mackay - Blended	9.00€
Oban - Single Malt	10.00€
Talisker - Pur Malt	9.00€
Lagavulin 16 ans	13.50€

Japon

Whisky Yamazakura	12.00€
Whisky Nikka From the Barrel	12.00€

LES BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Bière Blonde Pills "Meteo" 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 (Orange, ananas, abricot, tomate, pomme)	25cl	4.80€



NOS COCKTAILS MAISON

Le Mme Jean d'la Queue 12 cl	9.50€
Liqueur de fraises des bois, cerises griottes et vin mousseux blanc de blancs	
Le Tournebride 12cl	9.50€
Gin, purée de passion, crème de cerise, jus d'ananas, jus de mangue	
L'Américano 12cl	10.50€
Campari, Martini blanc, Martini rouge, Grand Marnier	
Le Jean d'la Queue 15cl	8.50€
Rhum, crème de pêche, jus d'orange, jus d'ananas, grenadine	
Apérol, St Germain, Limoncello et Italicus (bergamote) 12 cl	10.00€
Liqueur, Veuve Lalande et San Pellegrino	
Le Jean Tonic 24cl	10.50€
Gin, citrons verts et Indian Tonic	
Le Cosmopolitan 20 cl	9.50€
Vodka, cointreau, Cranberry, jus de citron vert	
La Caipirinha 4 cl	7.50€
Eau de Vie brésilienne Cachaça, citrons verts et sucre de canne	
Le Ti-Vieux 4 cl	7.50€
Rhum ambré, citrons verts et sucre cassonade	
La Pina Colada 20cl	11.00€
Rhum blanc, purée de noix de coco, jus d'ananas	

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

La Petite Paulette 20cl	7.50€
Jus de citron vert, jus d'ananas, jus de Cranberry, limonade et sirop de fraise	
Le Petit Caillou 20cl	7.00€
Purée de fruits rouges, jus de citron vert et limonade	
La Petite Goulaine 20cl	7.00€
Jus de mangue, jus d'ananas et purée de fruits rouges	





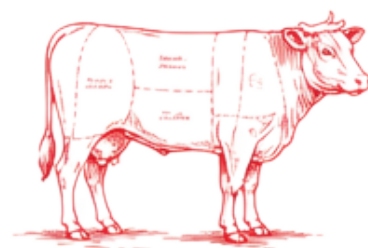
NOS ENTRÉES

Belle terrine de campagne de la maison	13.00€
Cornichons croquants, pain de campagne grillé	
Saumon fumé aux Sarments de Vigne	14.50€
Crème acidulée aux herbes fraîches	
L'œuf poché de Jean De La Queue	15.00€
Haddock fumé, saumon, poireaux fondants, beurre blanc	
Le foie gras traditionnel de la maison	19.50€
Servi avec son pain de campagne grillé	
Cuisses de grenouilles en persillade	14.50€
Anguilles sautées en persillade	18.50€
Le méli-mélo d'anguilles et cuisses de grenouilles	18.50€
En persillade	
La planche de cochonnailles de Jean De La Queue	14.00€
Assortiment de charcuteries	
La grande planche de Jean De La Queue à partager, 2/3 personnes	17.00€
Assortiment généreux de nos spécialités: saumon fumé, rilette maison, terrine de campagne, magret de canard fumé et andouille	
La poêlée d'escargots & poitrine fumée	16.00€
Champignons, crème d'ail et persil frais	

LES GOURMANDISES DU JARDIN

Salade Jean d'la Queue	18.50€
Salade, magret de canard fumé, jambon sec, rillauds, poitrine fumée	
Salade folle	19.00€
Salade, saumon fumé, poitrine fumée, haddock, crevettes roses, œuf poché, toast de foie gras	





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 boeuf grillée (2 sauces au choix) 2 pers	69.00€
Le magret de canard grillé (1 sauce au choix) env. 400gr	28.00€
La brochette de la maison (servie avec frites et salade)	25.00€

*TOUTES NOS VIANDES SONT MATURÉES ENTRE 21 ET 28 JOURS PAR NOS SOINS

LES INCONTOURNABLES DE JEAN D'LA QUEUE

L'authentique andouillette Maison Bernier tressée main, confit d'échalotes	env. 400gr	32.00€
L'épaule de cochon de lait braisée et grillée pour 2 pers		44.00€
Le boudin noir vertillais (spécialité au gingembre, miel et Muscadet)	env. 250gr	18.50€
La saucisse au Muscadet et herbes fraîches (Au père Joseph)	env. 250gr	19.50€
L'incontournable jarret de porc	env. 800gr	21.50€
Le véritable gigot d'agneau de Jean d'la Queue - Jus corsé au romarin, ail confit et sa garniture au choix		26.00€
La palette des 3 petits cochons (Saucisse au Muscadet, boudin noir Vertillais, andouillette)		23.00€

NOS GARNITURES AU CHOIX

SUPPLÉMENT : 3.50€

Frites Maison
Grenailles sautées au beurre ail et persil
Poêlée de légumes des Jardins du Launay
Pommes fruits sautées au beurre
Haricots verts
Mogettes
Écrasé de pomme de terre



NOS SAUCES MAISON AU CHOIX

SUPPLÉMENT : 1.50€

Sauce béarnaise, Sauce poivre vert,
Confit d'échalotes, Sauce miel, Sauce roquefort.

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.



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

HUÎTRES CREUSES N°3 - GILLARDEAU

Les 6	Les 9	Les 12
12.00€	18.00€	20.00€



NOS SPÉCIALITÉS DE POISSONS

Saumon poêlé sur peau, beurre blanc (Légumes du marché)	18.50€
Dos de morue dessalée, vinaigrette d'échalotes et salade du maraîcher	19.00€
Choucroute de la Mer de chez Jean d'la Queue (Cabillaud, Haddock, Saumon et Crevettes Roses)	21.00€
La blanquette de lotte Jean d'la Queue au petit Chablis, champignons et poêlée du maraîcher	23.00€

LES INCONTOURNABLES DE JEAN D'LA QUEUE

Cuisses de grenouilles en persillade XXL (1 garniture au choix)	22.50€
Anguilles sautées en persillade XXL (1 garniture au choix)	27.50€



NOS VIANDES FROIDES

Tartare de bœuf haché maison

Préparé par nos soins (env. 200gr), frites maison

18.00€

Tartare de bœuf juste aller-retour

Préparé par nos soins (env. 200gr), frites maison

20.00€



NOS VIANDES CUISINÉES

Gros steak de bœuf haché minute (env. 250gr), frites maison

19.50€

Burger Jean d'la Queue (100% fait maison)

Viande de bœuf haché, poitrine fumée, Curée Nantais, oignons rouges, béarnaise et frites maison

22.00€



MENU PETIT JEAN (10 ANS)

Steak haché / frites ou poisson du marché / 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€
Le Kouign-Amann (Servi tiède et crème glacée au caramel beurre salé)	9.00€
Le gros chou profiterole de la maison, sauce au chocolat et son nuage de chantilly	11.00€
Tiramisu au café, un classique de la maison	9.00€
Le café gourmand et ses douceurs	6.00€
Le thé gourmand et ses douceurs	9.00€
L'Irish gourmand de la maison et ses douceurs	16.50€
Champagne gourmand et ses douceurs	16.50€



PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS "CHEZ PAULETTE"
(CONFITURE DE SAISON ET SALADE VERTE)



9.00€

LES PLAISIRS GLACÉS

La coupe Jean d'la Queue (Glace vanille, glace caramel beurre salé, nougatine, crème anglaise, chantilly, amandes grillées)	11.00€
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 DE LA QUEUE

Le foie gras traditionnel de la maison

L'assiette de la mer

6 huîtres n°3 Gillardeau, crevettes roses

Le saumon fumé aux Sarments de vigne

La cassolette de cuisses de grenouilles

En persillade

La planche de cochonnailles de Jean De La Queue

La brochette de la maison

Servie avec des frites maison

Le véritable gigot d'agneau de Jean De La Queue

La choucroute de la mer

Le saumon poêlé sur peau

Beurre blanc, petits légumes de saison

La blanquette de lotte au petit Chablis

Supplément 3 €

L'assiette du fromager

Salade verte

Crème brûlée

Kouign-amann

Tiramisu au café

35.00€



MENU DU VIGNOBLE

Du lundi au vendredi, midi et soir, sauf jours fériés

Salade du Vigneron

Salade croquante, haricots verts, œuf, rillauds poêlés, oignons rouges, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne.

Œufs mimosa de Jean De La Queue

Duo de la Maison

Rillettes maison, terrine de campagne, cornichons croquants

Parmentier de cochon

avec jus corsé au thym

La pièce du boucher

avec frites maison

Brandade de morue

Vinaigrette d'échalote et salade du maraîcher

Coupe de glaces

3 boules au choix

Ile flottante

Café gourmand et ses mignardises

+3€

24.00€