JQ

depuis 1836

JEAN D'LA QUEUE

restaurant

Le Restaurant Jean d'la Queue vous propose des menus pour les groupes
à partir de 10 adultes.

Pour effectuer votre réservation, merci de nous transmettre votre demande par email à l'adresse suivante :
resagroupejdlq@sflsarl.fr

Afin de réserver votre table, merci de nous donner les informations suivantes :

- Le nombre de personnes (enfants et adultes)
- Le menu unique ainsi que le forfait boisson choisi pour le groupe
- Le choix du repas pour chaque participant

La réservation du menu doit être faite au plus tôt, idéalement 1 semaine avant le début de la prestation, et minimum 72h avant le jour de votre venue.

Pour toute demande particulière de gâteau d'anniversaire, merci de nous en informer par email pour que nous puissions vous faire une offre adéquate.

FORFAITS BOISSONS

FORFAIT DU COIN

12 € PAR PERSONNE

APÉRITIFS

Kir Muscadet

ou

Cocktail Jean d'la Queue

VINS

Gamme " Vins du Coin "

(1 bouteille pour 3 personnes)

BOISSONS CHAUDES

FORFAIT EPICURIEN

19 € PAR PERSONNE

APÉRITIFS

Coupe de pétillant

ou

Cocktail Jean d'la Queue

VINS

Gamme " Sélection "

(1 bouteille pour 3 personnes)

BOISSONS CHAUDES

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

Creme 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
Rillette 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 du Vigneron
Glace vanille, glace fraise et nuage de chantilly

Ile flottante

Café gourmand et ses mignardises
+3€

24.00€