

JEAN D'LA QUEUE

Depuis 1836



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

Pour effectuer votre réservation, il est impératif 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.



JEAN D'LA QUEUE

Depuis 1836



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



Restaurant Jean d'la Queue
7 Impasse de Tournebride 44690 LA HAYE FOUASSIERE
Tél : 02 40 54 80 28 – resagroupejdlq@sflsarl.fr

menu

42.00 € par personne

Assiette de Charcuterie et toasts grillés

Foie Gras de canard et son chutney de saison

Assiette de la Mer

« 3 huîtres creuses n°3, 8 Crevettes roses, bulots, bigorneaux »

Cassolette de Cuisses de Grenouilles en persillade

Saumon Fumé maison aux sarments de vignes, crème épaisse et pain toasté



Parmentier de cochon braisé, jus corsé aux aromates

Pièce du Boucher et frites maison et sauce béarnaise

Saumon poêlé sur peau, légumes du Maraîcher et beurre blanc

Jarret Grillé aux sarments de vignes et frites maison

Aile de Raie traditionnelle aux câpres capucines, écrasé de pommes de Terre et beurre noisette



Assiette du fromager et salade verte

Kouign-Amann servi tiède et glace vanille

Moelleux au chocolat insert caramel et sa crème anglaise

Le Choux Profiterole sauce au chocolat et nuage de Chantilly

Restaurant Jean d'la Queue
7 Impasse de Tournebride 44690 LA HAYE FOUASSIERE
Tél : 02 40 54 80 28 – resagroupejdlq@sflsarl.fr

menu

24.00 € par personne

Servi Uniquement le midi du Lundi au Vendredi

Salade de la Petite Paysanne
(Magret de canard fumé, rillauds, œuf dur, pommes de terre)

Rillettes de la Maison
(Porc longuement confit, volaille spécialité 100 % maison)

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

Assiette de Coquillages et Crustacés (+3.00€)
(3 Huitres N°3, 8 crevettes roses, 5 bulots, bigorneaux)



Pièce du Boucher et frites maison

Saumon poêlé sur peau, légumes du Maraîcher et beurre Nantais

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



Coupe de 3 boules aux choix

La Crème brûlée à la vanille Bourbon

Café Gourmand et ses mignardises (+ 3.00€)

menu

35.00€ par personne

Kir Vin blanc au Muscadet ou Cocktail sans alcool

Belle Assiette de Charcuterie et toasts grillés

L'assiette du Pêcheur (Supp 5.00€)

(3 Huitres creuses n°3, 8 crevettes roses, 3 langoustines, bulots, bigorneaux)

Saumon Fumé maison aux sarments de vignes, crème épaisse et pain toasté

Caquelon de cuisses de Grenouilles et beurre persillé



L'Andouillette de Troyes Artisanale AAAAA et frites maison

Pièce du boucher, frites maison et sauce béarnaise

Choucroute de poissons de chez Jean d'la Queue

(Merlu, Haddock, Saumon et Crevettes Roses)

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

Moelleux au chocolat et son insert caramel beurre salé servi avec sa crème anglaise

Le Kouign-Amann

(Servi tiède et crème glacée au caramel beurre salé)