

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)

Eaux

Eaux plates et pétillantes

(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)

Eaux

Eaux plates et pétillantes

(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@gmail.com

menu

42.00 € par personne

Salade Jean d'la Queue

(Mesclun de salade, saumon fumé, haddock, crevettes roses et crème d'aneth)

Cassiolette de Cuisses de Grenouilles en persillade

Foie gras de canard et chutney de saison

Assiette de la Mer

« 6 huîtres creuses n°3, 12 Crevettes roses »



L'Incontournable Jarret de Porc et pommes de Terre grenaille

Filet de Lieu Jaune, crumble de chorizo et risotto crémeux aux parmesans

Choucroute du Pêcheur

« Lieu Jaune, Haddock, Saumon et Crevettes roses »

Brochette d'Onglet de Jean d'la Queue



Kouign-Amann servi tiède et glace vanille

Tarte fine aux pommes et caramel au beurre salé crème glacée vanille

La Mousse au chocolat intense

menu

24.00 € par personne

Servi midi et soir uniquement en semaine et hors 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 aux romarins et piments 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 aux choix

Alliance Meringue Fraise

(Meringue croquante, mousse légère à la vanille et fraise fraîche)

Tarte fine aux pommes et glace au caramel beurre salé

Café Gourmand et ses mignardises (supp 3.00€)

menu

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

35.00€ par personne

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, rillaud, 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 de l'a 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 aux parmesans



La Coupe Amarena

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

La Crème brûlée à la vanille Bourbon

Le Kouign-Amann

(Servi tiède et crème glacée au caramel beurre salé)