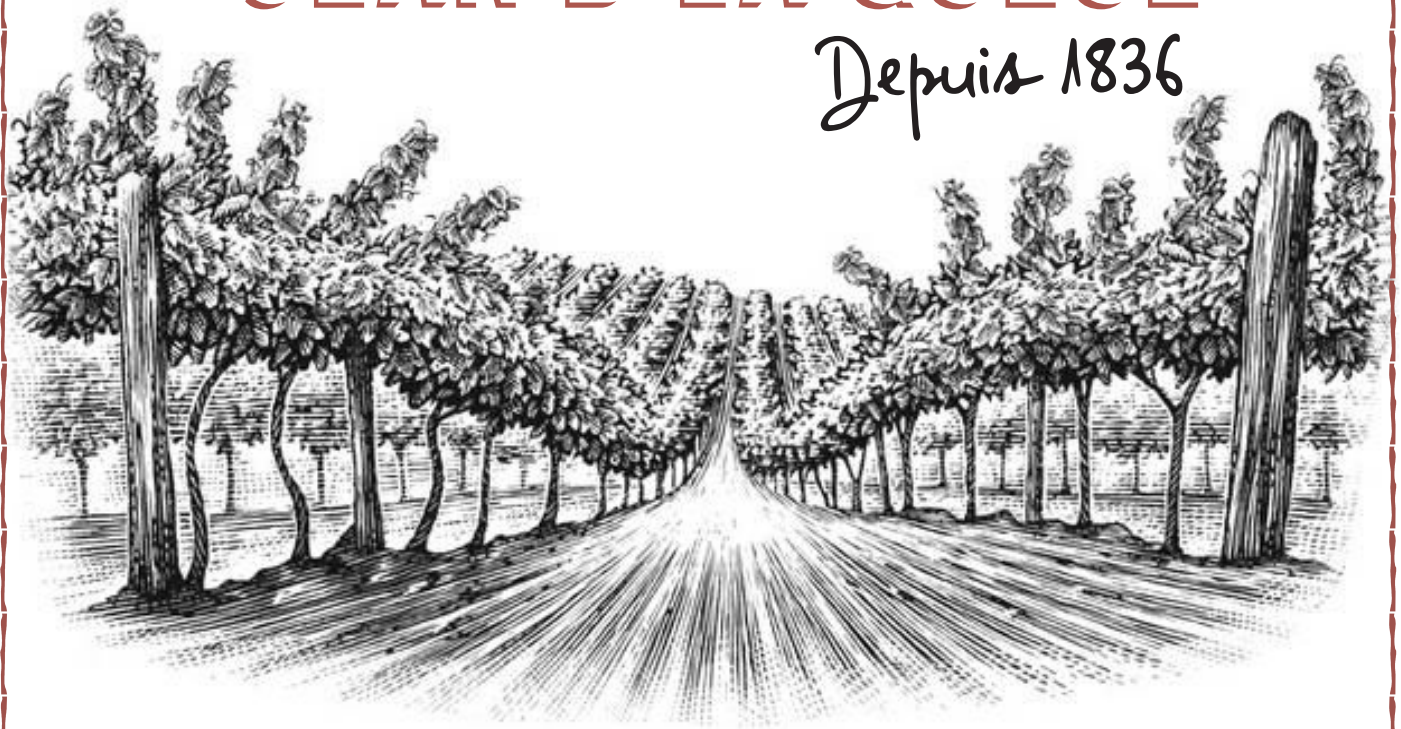


# JEAN D'LA QUEUE

*Depuis 1836*



## Notre Sélection d'Apéritifs...

La Cuvée Brut « Maison Charles Heidseick »	la Coupe 12cl :	13,50€
Bulles d'la Queue « Ludovic Bureau »	la Coupe 10cl :	7,00€

## Les Traditionnels

Kir Muscadet 10cl	(cassis, pêche, framboise, mure)	5,00€
Kir Royal 10cl	(cassis, pêche, framboise, mure)	7,50€
Ricard 3cl		5,50€
Martini Rouge ou Blanc 5cl		5,50€
Campari 5cl		5,50€
Suze 5cl		5,50€
Porto Rouge ou Blanc 6cl		5,50€

## Ardoise Apéro pour un moment de partage !

La Petite 2pers : 8,00€

La Grande 4pers : 16,00€

Fines tranches de Jambon Duroc, Jambon Serrano, Boudin Vertillais,  
Saucisse Fumée, Comté

## Notre Sélection de Whiskies...(4cl)

### Bretagne

Eddu Silver Pur blé Noir	9,00€
Galaad Single Malt-Originine 2018	9,50€

### France

Roof Rye - Whisky de Seigle	11,00€
Bordelais-Roborel de Climens	15,00€

### Ecosse

Aberlour 10 ans Pur Malt	8,00€
Whyte and Mackay Blended	9,00€
Talisker Pur Malt	9,00€
Lagavulin 16 ans	13,00€
Oban-Single Malt	9,50€
Armorik Single Malt-Shery finish	9,00€
Ailsa Bay Single Malt	10,00€

### Etats-Unis

Jack Daniel's Tennessee	7,50€
Jack Daniel's Gentleman	9,50€

### Japon

Whisky Japonais Yamazakura	12,00€
----------------------------	--------



## Nos Cocktails Maison

Américano 15cl- Campari, martini blanc, martini rouge, grand-Marnier	10,00€
Le Jean d'la Queue 15cl- Rhum, liqueur de pêche, jus d'orange, jus d'ananas, grenadine	8,50€
Le Mme Jean d'la Queue 12cl- Liqueur de Fraises des bois, cerises griotte et champagne	9,50€
L'Apérol Spritz 12cl- Liqueur d'Apérol, prosecco, san Pellegrino	9,50€
Le St-Germain Spritz 12cl- Liqueur de St-Germain, prosecco, san pellegrino	9,50€
Le Jean Tonic 24cl- Gin Breton, citron vert et tonic	10,50€
Le Coucher de Soleil 20cl- Vodka, purée de passion, jus de goyave, jus citron vert, sirop de fraise	9,50€
Le Sex on the Beach 20cl- Vodka, crème de pêche, crème de fraise, jus de Cranberry, jus d'ananas	9,50€
La Caïpirinha 4cl- Eau de Vie brésilienne cachaça, citron vert et sucre de canne	7,50€
Le Ti-Vieux 4cl-Rhum ambré, citron vert et sucre cassonade	7,50€



## Nos Cocktails sans Alcool

Le Sam Jus d'orange, jus d'ananas, fruits de la passion, limonade, grenadine	7,00€
---	-------

## Les Bières Pression

	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
Bière Blonde «Meteor »	4,20€	8,40€
Bière Blonde D'abbaye «Telhouet »	4,50€	9,00€



## Nos Sodas et jus de fruits

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Perrier	33cl	4,60€
Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes	25cl	4,60€
Fuze-Tea, orangina	25cl	4,60€
Jus de Rêve : Orange, Ananas, Abricot, Tomate, Pomme		4,60€

## Le Banc d'Ecailler de Chez Jean d'la Queue

Chers clients, La Mer a ses caprices... Ne pouvoir vous servir exceptionnellement  
Certains produits est un gage de qualité et de fraîcheur

### Notre Sélection d'Huîtres...

Huîtres creuses **Gillardeau** N°3 « La Rolls de l'huître française »

Les 6	Les 9	Les 12
26,00€	37,00€	48,00€



Assiette de 12 Crevettes Roses, Mayonnaise Maison

19,00€

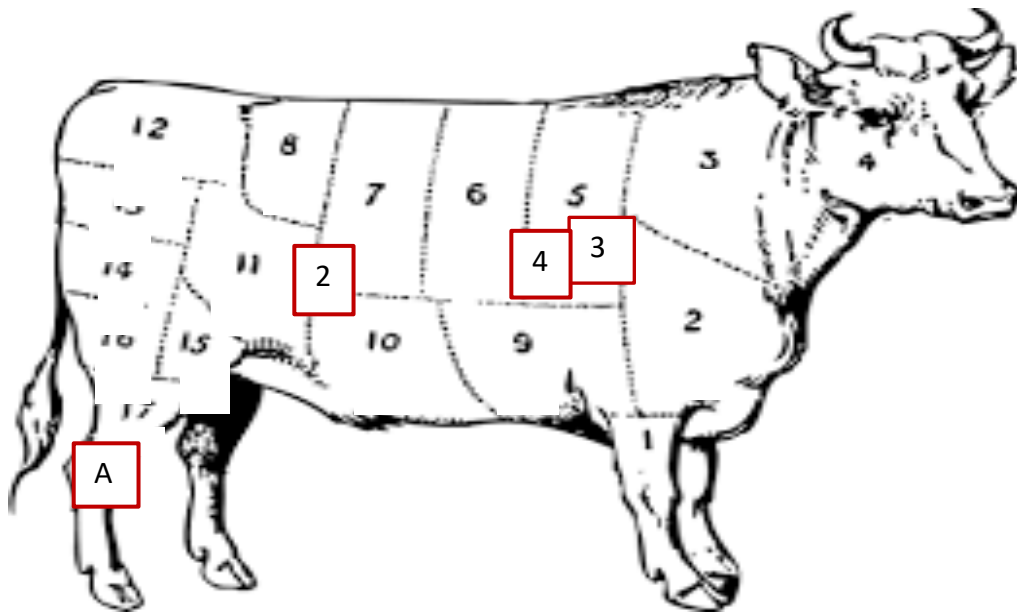
### Nos Entrées

Terrine de Chez Jean d'la Queue, confit à la graisse de canard et toast de pain	12,50€
Saumon label rouge fumé chez Jean d'la Queue Crème fromagère, échalotes aux baies roses	18,00€
L'Os à moelle, fleur de sel de Guérande, pain toasté à l'huile fumée	14,50€
12 Escargots farcis « Maison Vallons »	20,50€
Camembert de Normandie rôti au miel de fleurs	15,50€
La Salade de Chez Jean d'la Queue Mesclun de salade, saumon fumé par nos soins, Silure de Loire, crevettes roses	15,50€
Cuisses de Grenouilles à la Provençale	14,50€
Anguilles sautées à la Provençale	16,50€
Méli-Mélo de cuisses de grenouilles et anguilles à la Provençale	15,50€

### Les Incontournables...

Cuisses de Grenouilles à la Provençale XXL (1 garniture au choix)	22,50€
Anguilles sautées à la Provençale XXL (1 garniture au choix)	25,50€
Méli-Mélo XXL	24,00€
Cuisses de grenouilles et d'anguilles à la Provençale (1 garniture au choix)	

## Nos Grillades sur Sarments de Vigne



### Le Bœuf

2. Véritable Onglet de Bœuf de Jean d'la Queue (1 sauce au choix)	env. 300gr	22,00€
3. L'Entrecôte Extra (1 sauce au choix)	env. 300gr	25,50€
3. La Belle Entrecôte Racée « Viande française » (1 sauce au choix)	env. 400gr	32,50€
4. La Côte de Bœuf « Laitière » grillée (2 sauces au choix)	env. 1kg	59,50€
4. La Côte de Bœuf « race à viande française » (2 sauces au choix)	env. 1kg300	85,00€

### Le Cochon

La Palette des 3 petits cochons « Saucisse au Muscadet, Boudin noir Vertillais, andouillette tressée main »		23,50€
Le Boudin Noir Vertillais (spécialité au gingembre, miel et muscadet)	env. 250gr	17,50€
La Saucisse au Muscadet et herbes fraîches (Maison Gloanec)	env. 250gr	17,90€
L'Exceptionnelle Andouillette tressée main, confit d'échalotes	env. 450gr	30,50€
<b>A. L'incontournable Jarret de Porc</b>	env. 800gr	21,50€
	<b>1 pers</b>	<b>2 pers</b>
L'Épaule de Cochon de lait - braisée et grillée, oignon, persil et poivre de Sichuan	23,00€	44,00€
Magret de Canard grillé « entier » (Maison Soulard)	env. 400gr	28,50€

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 Garnitures au choix

- Frites maison / Purée de pommes de terre
- Grenailles sautées au beurre ail persil
- Poêlée de légumes
- Pommes fruits sautées au beurre
- Haricots Verts
- Mogettes de Vendée

#### Nos sauces maison au choix

- Sauce Béarnaise
- Sauce Poivre vert
- Sauce Roquefort
- Confit d'échalotes
- Sauce Miel aux épices

Supplément Garniture : 3,50€

Supplément Sauce : 1,50€

## Formules du Midi Express

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

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT - 20,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 23,00€

Voir ardoise

## Le Menu P'Titou (-10 ans)

10,50€

Steak Haché- frites

Ou

Saumon, beurre nantais- frites

Crème glacée 2 boules au choix

Ou

Fondant chocolat

## Notre Sélection de Vins au verre ou pot Lyonnais...

### Nos Blancs

	<b>Verre 12cl</b>	<b>46cl</b>
Verre de Muscadet « Sélection de Jean d'la Queue »	4,50€	15,00€
Verre de Muscadet « Prestige du moment »	6,50€	22,00€
Verre de Saumur Blanc « Domaine des Raynières »	7,50€	24,50€
Verre de Prestige blanc	9,50€	
Verre de Sélection blanc	7,50€	
Coup Cœur blanc du Sommelier	8,00€	

### Nos Rouges

Verre de Syrah d'Ici « Château Landereau »	6,50€	22,50€
Verre de Chinon	6,00€	21,00€
Verre de Prestige Rouge	11,50€	
Verre de sélection rouge	8,50€	
Coup cœur rouge du Sommelier	8,50€	



### Nos Rosés

Verre de sélection rosé	6,00€	21,00€
-------------------------	-------	--------

## Nos Viandes Cuisinées...

Le Gros Steak de Bœuf haché minute - env. 250gr, frites maison 19,00€

Confit de Canard, pommes de terre persillées et fleur de sel de nos côtes 19,50€

## Nos Tartares

Accompagnés d'une garniture au choix

Tartare de Bœuf haché préparé par nos soins (env. 250gr) 18,50€

Tartare de Bœuf haché César préparé et poêlé par nos soins (env. 250gr) 19,50€

### Nos Garnitures au choix

- Frites maison / Purée de pommes de terre
- Grenailles sautées au beurre ail persil
- Poêlée de légumes
- Pommes fruits sautées au beurre
- Haricots Verts
- Mogettes de Vendée

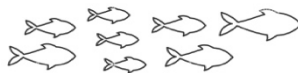


## Jean d'la Queue vous propose...

(Voir Ardoise)

19,00€

## Nos spécialités de Poisson



Pavé de Saumon à la plancha  
Crème à l'oseille et poêlée légumes de saison



21,00€

Choucroute de poissons de Chez Jean d'la Queue 21,50€

## Le Coin du Fromager

Plateau de fromages affinés 9,90€  
Confiture de cerise noir et salade verte



## Les Coin des Gourmands

Crème brûlée à la vanille de Madagascar	8,50€
Délice chocolat croquant	9,00€
Profiteroles, sauce au chocolat	10,00€
Tarte citron revisitée, et son sorbet citron	8,50€
Baba au rhum de chez Jean d'la Queue, raisin mariné et chantilly maison	10,00€
Café Gourmand- accompagné de ses gourmandises	9,50€
Thé Gourmand- accompagné de ses gourmandises	9,90€
Irish Gourmand- accompagné de ses gourmandises	16,50€

Rhum à DISCRETION !!

## Nos Gourmandises Glacées

L'Antillaise	9,00€
1 Boule Chocolat, 1 Boule Noix coco, 1 Boule Vanille, Chocolat chaud, crumble de coco et chantilly	
La Croquante	9,00€
1 Boule Vanille, 1 boule Caramel au beurre salé, 1 Boule chocolat, nougatine, crumble de chocolat Et chantilly	
La Dame Blanche	9,00€
2 Boules Vanille, sauce chocolat chaud, chantilly	
Chocolat Liégeois	9,00€
2 Boules Chocolats, sauce chocolat chaud, chantilly	
Café Liégeois	9,00€
2 Boules Café, sauce café maison, chantilly	
Caramel Liégeois	9,00€
2 Boules Caramel beurre salé, sauce caramel, chantilly	
After eight	9,00€
2 Boules Menthe-chocolat, sauce chocolat chaud, chantilly	



## Les Coupes glacées alcoolisées

Le Colonel- 2 Boules sorbet citron, Vodka	10,00€
L'Iceberg- 2 Boules de menthe chocolat, Get 27	10,00€

Le Célèbre "Irish Coffee"

9,00€

Whisky, sucre de canne, café et chantilly Maison