

Spécialités :
Grillades sur Sarment de vigne
Fruits de mer

Une institution
Nantaise depuis 1836



Jean d'la Queue

Formules du jour à partir de 15 €, du lundi au vendredi uniquement le midi



Tendance & authenticité

A 10 min du centre de Nantes

www.restaurantjeandlaqueue.com.fr

Accès au Restaurant

Ouvert 7/7 | Tournebride | 44690 La Haye Fouassière | TEL 02 40 54 80 28 | sarljeandlaqueue@wanadoo.fr

Jean d'la Queue vous propose des menus pour les groupes

Pour effectuer votre réservation nous contacter uniquement par appel téléphonique : 02 40.54.80.28 7Jours /7 de 10H à 22H

Concernant le choix du menu vous devrez nous informer

- * 1- du nombre de personnes
- * 2- le menu choisi pour l'ensemble du groupe : (MENU 30 €, MENU 36€ ...)
- * 3- le choix : Entrée, plat, dessert pour chacune des personnes si choix différent minimum 48h00 à l'avance



Menu groupe 30,00 €

Forfait boissons + 8 € Apéritif, 2 verres de vin et
café

Terrine du chef maison

*Terrine de campagne à la figue et aux oignons confits
Servie avec ses toasts et ses condiments*

Ou

Assiette duo de saumon maison

Saumon fumé par nos soins et saumon mariné à la vodka
Servi avec ses toasts et sa crème de fromage frais à l'asperge

□□□

Côte de Cochon à la Nantaise grillée frites maison

Ou

Onglet de Bœuf bûche grillé frites maison

Ou

Lotte rôtie

Tombée de poivrons et son beurre passion

□□□

Vacherin glacé à la fraise

Ou

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Restaurant Jean d'la Queue

7, impasse de Tournebride - 44690 LA HAYE FOUASSIERE
Tél. 02 40 54 80 28 - Fax 02 40 36 72 36 - sarljeandlaqueue@wanadoo.fr



Menu groupe 36,00 €
Café compris

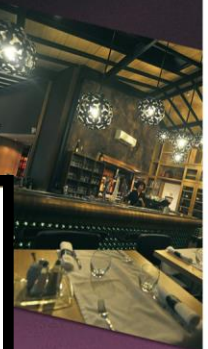
Forfait boissons + 7 € Apéritif, 2 verres de vin



Pâté spécial jean d'la queue
Foie gras de canard maison au piment d'Espelette
Accompagné de sa gelée de pommes, sa crème de cerises noires et ses toasts
Ou
Déclinaison de saumon
Saumon fumé maison, saumon à l'escabèche et saumon mariné à la Vodka
Accompagné de ses toasts et de sa crème de fromage frais à l'asperge
□□□

Epaule de cochon de lait braisée et grillée
Oignons, persil et poivre de Séchouan
Frites maison
Ou
La Côte de Bœuf grillée à la fleur de sel, Frites Maison
Servi minimum pour 3 pers
Ou
Filet de Dorade meunière
Ecrasé de pommes de terre à l'oignon Cebette, poire au vinaigre Manzana
Et sa crème de mâche
□□□

La Folie de Jean en Cocotte
Ananas frais poêlés au beurre caramélisé,
Gratiné d'une crème brûlée et sa crème glacée rhum raisins
Ou
Craquant – Croquant au chocolat
Ou
Profiteroles maison sauce chocolat





Menu groupe 39,00 €

Cocktail Maison et café compris

Forfait boissons + 5 € 2 verres de vin.

L 'Assiette Grande Marée

*3 huîtres creuses Marennes Oléron n° 3 ,3 langoustines, 3 Crevettes bio de Madagascar
4 Bulots, bigorneaux, Mayonnaise, pain, beurre et vinaigre d'échalotes.*

Ou

Pâté spécial Jean d'la Queue

*Foie gras de canard maison au piment d'Espelette
accompagné de sa gelée de pommes, sa crème de cerises noires et ses toasts*

Ou

L'assiette Duo

Foie Gras de canard et Saumon fumé maison

Gelée de pommes, crème de cerises noires et ses toasts

Crème de fromage frais à l'asperge

□□□

Souris d'agneau confite et laquée aux pruneaux

Semoule aux raisins secs

Ou

La Côte de Bœuf grillée à la fleur de sel, Frites Maison

Servi minimum pour 3 pers

Ou

Thon rouge pané aux amandes et à la pistache

Cromesquis d'avocat, suprême d'agrumes et son émulsion citronnée

□□□

La Folie de Jean

*Ananas frais poêlés au beurre caramélisé,
Gratiné d'une crème brûlée et sa crème glacée rhum raisin*

Ou

Profiteroles maison sauce chocolat

Ou

**Mousse citron enrobée de son chocolat noir
et son tartare de fruits frais**

Restaurant Jean d'la Queue

7, impasse de Tournebride - 44690 LA HAYE FOUASSIERE

Tél. 02 40 54 80 28 - Fax 02 40 36 72 36 - sarljeandlaqueue@wanadoo.fr