



# Nos Apéritifs

pour une pause plaisir ....

## CHAMPAGNES

<b>BILLECART-SALMON Brut réserve</b>	la coupe 10cl	<b>11.00€</b>	la bte 75cl	<b>69.00€</b>
<b>BILLECART- SALMON Brut rosé</b>	la coupe 10cl	<b>14.50€</b>	la bte 75cl	<b>89.00€</b>
<b>BARONS DE ROTHSCHILD Brut</b>	la coupe 10cl	<b>11.00€</b>	la bte 75cl	<b>69.00€</b>
<b>MUMM Cordon Rouge Brut</b>	la coupe 10cl	<b>11.00€</b>	la bte 75cl	<b>69.00€</b>

## BRUT TRADITION

<b>AOC SAUMUR BRUT</b>	la coupe 10cl	<b>6.50€</b>	la bte 75cl	<b>35.00€</b>
------------------------	---------------	--------------	-------------	---------------

## NOS COCKTAILS MAISON

<b>Le Mojito Royal Brut</b> 25cl - Saumur Brut, Rhum Cubain, citron vert, feuilles de menthe fraîche, sucre cassonade	<b>8.00€</b>
<b>Le Mojito Classic</b> 25cl - Rhum Cubain, citron vert, feuilles de menthe fraîche, sucre cassonade, Perrier	<b>7.50€</b>
<b>Le Jean d'la Queue</b> 20cl - Rhum brun, Rhum blanc, liqueur d'abricot, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine	<b>7.50€</b>
<b>Caipirinha</b> 5cl - Eau de vie Brésilienne Cachaça, citron vert, sucre	<b>7.50€</b>
<b>Américano</b> 20cl - Campari, Martini blanc, Martini rouge, Martini dry, Gin	<b>7.50€</b>
<b>Le Muscagria</b> 25cl - Muscadet, Porto Blanc, Cointreau, limonade, cannelle, sucre, citron, pomme, orange	<b>6.50€</b>
<b>La Sangria</b> 25cl - Vin rouge, Grand-Marnier, Cointreau, limonade, cannelle, sucre, vanille gousse, citron, orange	<b>6.50€</b>

## NOS COCKTAILS MAISON SANS ALCOOL

<b>Le Sam</b> Jus d'orange, jus d'ananas, fruits de la passion, sirop de grenadine, limonade	25cl	<b>6.50€</b>
<b>Le Mojito Pom</b> Jus de pomme, citron vert, feuilles de menthe fraîche, sucre cassonade		
<b>Le Mojito Fraise</b> Jus de fraise, citron vert, feuilles de menthe fraîche, sucre cassonade, Perrier		

## NOTRE COLLECTION JUS & NECTARS DE FRUITS ALAIN MILLAT 33cl 7.00€

**Les Nectars :** pêche jaune, poire d'été, passion, framboise, litchi, abricot, fraise  
**Les Jus :** orange, mandarine, ananas, pomme reinette, raisin blanc, raisin rouge

## NOS SODAS

Coca-cola, Coca-cola zero, Perrier, Sprite, Oasis tropical	33cl	<b>4.50€</b>
Orangina, Ice tea, Schweppes, Schweppes agrumes	25cl	<b>4.50€</b>

## LES BIÈRES PRESSION ET BOUTEILLE

<b>Bière Blonde pression PERONI</b>	25cl	<b>4.50€</b>	50cl	<b>9.00€</b>
<b>Bière Blonde pression LEFFE</b>	25cl	<b>5.10€</b>	50cl	<b>10.20€</b>
<b>Bière Blanche bouteille HOEGAARDEN</b>	33cl	<b>6.00€</b>		

## LES WHISKIES Le verre de 4cl

<b>Ballantine's</b> Finest ou Brasil	<b>7.00€</b>
<b>Four Roses</b> Bourbon du Kentucky	<b>7.50€</b>
<b>Jack Daniel's</b> Tennessee	<b>7.50€</b>
<b>Aberlour</b> 10 ans Pur Malt	<b>8.00€</b>
<b>Talisker</b> 10 ans Pur Malt	<b>9.00€</b>
<b>Scapa</b> Single 16 ans Pur Malt	<b>10.00€</b>
<b>Whisky Japonais Taketsuru</b>	<b>10.00€</b>
<b>Lagavulin</b> 16 ans Pur malt	<b>11.00€</b>

## LES TRADITIONNELS

<b>Kir Muscadet</b> 10cl	<b>4.50€</b>
<b>Kir pétillant</b> 10cl	<b>6.50€</b>
<b>Pastis, Ricard</b> 3cl	<b>5.50€</b>
<b>Martini rouge, Martini blanc, Campari, Suze</b> 5cl	<b>5.50€</b>
<b>Porto blanc, Porto rouge</b> 8cl	<b>5.50€</b>

## NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE 12cl

### NOS BLANCS TENDRES ET MOELLEUX

<b>Cueillettes Tardives</b> de notre vignoble Domaine Luneau Mouzillon	<b>7.00€</b>
<b>Côteaux de l'Aubance AOC</b> Domaine des Rochelles	<b>7.50€</b>
<b>Gewurztraminer AOC</b> Vieilles Vignes	<b>7.50€</b>
<b>Côteaux du Layon AOC</b> Domaine CHAUVIN	<b>7.50€</b>

### NOS BLANCS SECS

<b>Gros plant du Pays Nantais AOC</b> L'écailler Vallet	<b>4.00€</b>
<b>Muscadet Sèvre &amp; Maine sur Lie AOC</b> la Bouchère Vieilles Vignes	<b>5.00€</b>
<b>Muscadet Sèvre &amp; Maine sur Lie AOC</b> Clos des Orfeuilles	<b>5.00€</b>
<b>Chardonnay IGP</b> Domaine Paul Mas	<b>6.50€</b>
<b>Quincy AOC</b> Domaine Mardon	<b>6.50€</b>
<b>Pouilly Fumé AOC</b> le Petit Fumé	<b>7.00€</b>
<b>Pacherenc du Vic-Bilh Sec AOC</b> Domaine Berthoumieu	<b>7.00€</b>
<b>Savennières AOC</b> la Croix de Picot	<b>7.50€</b>
<b>Pessac-Léognan AOC</b> Château Coucheroy	<b>7.50€</b>

### NOS ROSÉS

<b>Côtes de Provence AOC</b> M de Minuty	<b>7.00€</b>
<b>Rosé de Loire AOC</b> Domaine Matignon	<b>5.00€</b>

### NOS ROUGES

<b>Chinon AOC</b> Domaine de la Semellerie	<b>5.50€</b>
<b>Bordeaux AOC</b> Cru de la Maqueline	<b>6.00€</b>
<b>Côtes de Bourg AOC</b> Château de la Haute Libarde	<b>6.00€</b>
<b>Bourgogne AOC</b> Coteaux des Moines	<b>7.00€</b>
<b>Terrasse du Larzac AOC</b> Château des Crès Ricards	<b>7.00€</b>
<b>Pessac-Léognan AOC</b> Château Coucheroy	<b>8.00€</b>
<b>St-Estèphe AOC</b> Château la Commanderie	<b>9.00€</b>

# Le Banc de l'Écailler

chez Jean d'la Queue

Chers clients, désireux de ne servir que des produits de la plus grande fraîcheur, nous vous prions de bien vouloir nous excuser si certains produits venaient à manquer

**A déguster  
ou à emporter ....**

## Huîtres creuses Marennes d'Oléron N°3

Les 6 : **12.50€**      les 9 : **18.00€**      les 12 : **23.00€**

## Huîtres creuses Belle de Quiberon N°3

Les 6 : **12.50€**      les 9 : **18.00€**      les 12 : **23.00€**

## Assiette Duo d'Huîtres

**23.00€**

*6 huîtres creuses de Marennes d'Oléron N°3, 6 Huîtres creuses Belle de Quiberon N°3*

## Assiette Duo Huîtres Marennes d'Oléron et Langoustines

**19.00€**

*6 huîtres creuses Marennes d'Oléron N°3, 6 langoustines, mayonnaise*

## Buisson de langoustines 12 pièces, mayonnaise

**19.00€**

## Assiette de crevettes BIO de Madagascar 12 pièces, mayonnaise

**13.00€**

## Le tourteau entier, mayonnaise

**11.00€**

## Assiette de bulots 18 pièces, mayonnaise

**9.00€**

### Dégustation de fruits de mer : L'assiette Grande Marée - 18.00€

*3 huîtres creuses Marennes d'Oléron n°3, 3 langoustines, 3 crevettes bio de Madagascar, 4 bulots, bigorneaux*

## NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

La composition des plateaux peut être modifiée suivant les arrivages

### Le 1836      1 pers. **28.00€**      2 pers **55.00€**

*3 Huîtres creuses Marennes d'Oléron, 3 Huîtres creuses Belle de Quiberon, 6 crevettes bio de Madagascar, 6 langoustines, bulots, bigorneaux.*

*Servi avec : mayonnaise, pain, beurre et vinaigre d'échalotes.*

### L'écailler      1 pers. **39.00€**      2 pers **76.00€**

*4 Huîtres creuses Marennes d'Oléron, 4 Huîtres creuses Belle de Quiberon, 1 tourteau, 6 langoustines, 6 crevettes bio de Madagascar, bulots, bigorneaux*

*Servi avec : mayonnaise, pain, beurre et vinaigre d'échalotes*

### Le Spéciale Jean d'la Queue      1 pers **45.00€**      2 pers **90.00€**

*5 Huîtres creuses Marennes d'Oléron, 5 Huîtres creuses Belle de Quiberon, 8 langoustines, 1 tourteau, 8 crevettes bio de Madagascar, bulots, bigorneaux.*

*Servi avec : mayonnaise, pain, beurre et vinaigre d'échalotes.*

## Nos Ardoises Apéro pour un moment de partage !

### Ardoise de charcuteries fines 11.00€

*Fines tranches de Filone Dustaco, fines tranches de Mortadelle Truffée, fines tranches Prosciutto Di Veneto Dop, fines tranches de Bocciole, saucisses fumées maison et ses toasts.*

### Ardoise de charcuteries fines et son camembert fondu 15.00€

*Fines tranches de Filone Dustaco, fines tranches de Mortadelle Truffée, fines tranches de Prosciutto Di Veneto Dop, fines tranches de Bocciole, saucisses fumées maison, camembert fondu et ses toasts.*

## Nos Entrées

### Pâté spécial «Jean d'la Queue» élaboré par nos soins **14.50€**

*Foie gras de canard maison au piment d'Espelette servi avec son chutney de pommes et accompagné de ses toasts*

### Terrine du Chef **10.00€**

*Terrine de campagne maison à l'andouille de Guémené avec ses toasts et ses condiments*

### Assiette de saumon fumé **9.50€**

*Saumon fumé maison sur son blinis de pommes de terre et sa crème de fromage frais à l'ail et aux herbes fraîches*

### Déclinaison de Canard **14.50€**

*Parmentier de canard, fines tranches de magret de canard fumé, foie gras de canard maison et ses toasts*

## NOS ENTRÉES CHAUDES

### Ardoise d'os à moelle à la fleur de sel **9.00€**

### Assiette de 12 escargots du Loroux-Bottereau au beurre persillé anisé **13.50€**

### Blanquette de fruits de mer à la Nantaise **11.90€**

### Anguilles sautées au beurre ail et persil **14.00€**

### Velouté de Butternut aux marrons **10.50€**

## NOS GRANDES SALADES

### La salade du berger **15.00€**

*Toasts de chèvre sur son chutney de pommes, accompagnés de ses fruits et de ses légumes de saison sur son lit de mesclun et sa vinaigrette à l'huile de noix*

### La salade Paysanne **15.90€**

*Aiguillettes de poulet marinées et rôties, accompagnées de ses fruits et ses légumes de saison, de son œuf poché sur son lit de mesclun et sa vinaigrette à l'huile de noix*



# Nos Grillades sur Sarments de vigne

<b>Le boudin noir</b>	env. 250g	<b>13.50€</b>
<b>La saucisse au Muscadet et herbes fraîches</b>	env. 250g	<b>14.00€</b>
<b>L'exceptionnelle andouillette tressée main, confit d'échalotes</b>	env. 400g	<b>23.50€</b>
<b>L'incontournable jarret de porc</b>	env. 800g	<b>17.50€</b>
<b>Côte de cochon à la Nantaise grillée</b>	env. 300g	<b>16.00€</b>
<b>Le magret de canard grillé entier "émincé à votre convenance"</b>	env. 350g	<b>19.50€</b>
<b>T-Bone de cochon ibérique grillé</b>	env. 250g	<b>18.50€</b>
<b>Bavette spéciale d'ail, confit d'échalotes</b>	env. 250g	<b>17.50€</b>
<b>Le faux filet de bœuf émincé beurre Jean d'la Queue</b>	env. 200g	<b>18.50€</b>
<b>Pavé de cœur de rumsteck</b>	env. 250g	<b>21.00€</b>
<b>Langue de chat "pièce de bœuf situé au cœur du rumsteck"</b>	env. 200g	<b>18.50€</b>
<b>Le filet de bœuf</b>	env. 200g	<b>23.50€</b>
<b>L'entrecôte "Extra"</b>	env. 300g	<b>22.50€</b>
<b>La côte de bœuf grillée à la fleur de sel</b>	env. 400g- 1 per	<b>24.00€</b>
<b>La côte de bœuf grillée à la fleur de sel</b>	env. 1kg - 2 pers	<b>45.00€</b>

*Chers clients, toute notre cuisine est faite maison.*

*Cependant, désireux de ne servir que des produits de la plus grande fraîcheur,*

*Nous vous prions de bien vouloir nous excuser si certains produits venaient à manquer*

### Nos viandes sont accompagnées d'une garniture "maison" au choix

Frites Maison, Grenailles sautées au beurre ail et persil, purée de pommes de terre maison, poêlée de choux frisés, pommes fruits sautées au beurre, cocos de Vendée façon grand-mère, haricots verts, salade au gré du marché..

Garniture supplémentaire 2.50€

### Les sauces au choix 1.50€

Béarnaise  
Poivre  
Roquefort  
Confit d'échalotes  
Crème de moutarde  
à l'ancienne

## Formule du Midi Express

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

### Le Marché du Jour

Consulter l'ardoise

**Plat du jour 13.80€**

**Plat du jour  
+ Crème glacée 2 boules  
ou Mousse au chocolat  
ou Œufs au lait  
16.50€**



### La qualité "Maître Restaurateur"

La qualité "Maître Restaurateur" est une garantie de cuisine élaborée sur place avec des produits bruts de qualité, par une équipe de professionnels de la restauration.

Ce titre, décerné par arrêté préfectoral, est soumis à un audit de contrôle respectant chaque aspect du cahier des charges des Maîtres Restaurateur.



# Les Grillades Spéciales Jean d'la Queue

<b>Epaule de cochon de lait</b> <i>Braisée et grillée, oignons, persil et poivre de Séchouan</i>	1 pers <b>19.50€</b>	2 pers <b>38.00€</b>
<b>Emincé de Presa Ibérique grillé</b> <i>Cochon Noir Espagnol</i>	1 pers <b>21.50€</b>	2 pers <b>42.00€</b>
<b>La Palette des 3 petits cochons</b> <i>Saucisse au Muscadet et herbes fraîches, boudin, andouillette tressée main</i>		<b>18.90€</b>

## Nos Viandes Cuisinées

<b>Parmentier de cochon</b> <i>et sa tuile de pain sur son jus de viande monté au beurre</i>	<b>15.50€</b>
<b>Rôti d'agneau confit</b> <i>et ses patates douces sur son jus de persil</i>	<b>16.90€</b>
<b>Ris de veau poêlé</b> <i>et son caramel à l'ail accompagné de ses champignons et de ses navets</i>	<b>19.90€</b>
<b>Le Gros Steak de Bœuf haché minute</b> <i>env. 250 g et sa garniture au choix</i>	<b>16.50€</b>
<b>Burger jean d'la queue et sa garniture au choix</b> <i>Pain maison au sésame, steak haché minute, champignon cru, compotée d'oignons et son camembert fondu</i>	<b>17.50€</b>

## Nos tartares

<b>Tartare de bœuf préparé ou non par nos soins</b>	<b>16.50€</b>
<b>Tartare de bœuf César, préparé et poêlé</b>	<b>17.50€</b>

## Nos Spécialités de Poissons

<b>Dos de cabillaud poché</b> , <i>mousseline de butternut et son émulsion de badiane</i>	<b>16.90€</b>
<b>Risotto crémeux de fruits de mer et ses gambas</b> , <i>tuile au parmesan et sa sauce crustacés</i>	<b>18.50€</b>
<b>Choucroute de la mer</b> , <i>saumon, fruits de mer, choux frisé et sa sauce crustacés</i>	<b>19.50€</b>
<b>Bar entier</b> , <i>beurre citronné et persillé accompagné de sa purée de pommes de terre</i>	<b>17.50€</b>



# Le Coin du Fromager

## Sélection de fromages affinés

*Confiture de cerises noires, fruits secs, salade verte au gré du marché*

## Suggestions de vins aux verres 12cl

**Chinon AOC** *Domaine de la Semellerie*

**Bordeaux AOC** *Cru de la Maqueline*

**Côtes de Bourg AOC** *Château de la Haute Libarde*

**Bourgogne AOC** *Coteaux des Moines*

**Terrasse du Larzac AOC** *Château des Crès Ricards*

**Pessac Léognan AOC** *Château Coucheroy*

**St-Estèphe AOC** *Château la Commanderie*

9.90€

5.50€

6.00€

6.00€

7.00€

7.00€

8.00€

9.00€

# Le Coin des Gourmands

## NOS PÂTISSERIES ET ENTREMETS MAISON

**Crème Brûlée à la vanille de Madagascar**

7.00€

**Pain perdu et sa poire rôtie au caramel d'antan**

7.00€

**Découverte autour des fruits de la passion**

8.00€

**Profiteroles "maison" sauce chocolat**

8.00€

**Délice aux deux chocolats "Cluizel" sur sa dacquoise**

7.50€

**Saveur d'hiver,**

*cône au chocolat noir à la crème beurre praliné et ses fruits de saison*

8.00€

**Baba Bouchon ivre de Rhum**

9.00€

*Servi avec son verre de Rhum et sa sauce chocolat chaud, chantilly*

**La Folie de Jean en Cocotte**

8.50€

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

## CAFÉ & THÉ GOURMAND

**Café "L'impérial" Gourmand**

7.90€

*Accompagné de "Gourmandises Maison"*

**Thé "Daman" Gourmand**

7.90€

*Accompagné de "Gourmandises Maison"*

**Champagne Gourmand**

15.00€

*Coupe de champagne accompagnée de "Gourmandises Maison"*

**"Gourmandises Maison" :** consulter notre ardoise

## Le Menu P'titou 8.90€

**Steak de boeuf frais haché minute** *env. 130g*

*Garniture au choix*

OU

**Aiguillettes de poulet à la crème**

*Garniture au choix*

**Crème glacée 2 boules**

Ou

**Mousse au chocolat**

Ou

**Œufs au lait**

**Boisson au choix**



# Nos Gourmandises Glacées

## NOS CRÉATIONS

### Jean d'la Queue

2 boules rhum raisins, 1 boule nougat de Montélimar, Rhum, ananas frais poêlé au beurre caramélisé, chantilly, amandes grillées

### Violon d'Automne

1 boule nougat de Montélimar, 1 boule vanille, 1 boule caramel au sel de Guérande, sauce caramel crémeux, chantilly, nougatine

### L'Age de Glace

1 boule praliné rose, 1 boule caramel au sel de Guérande, 1 boule vanille, noisettes, sauce caramel crémeux, meringues, amandes effilées, chantilly

### Amour de Fraise

2 boules sorbet fraise, 1 boule vanille, confiture de fraise, chantilly

### Bounty

2 boules sorbet noix de coco, 1 boule chocolat, sauce chocolat chaud, chantilly, coco râpée

## LES COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

**Colonel** 2 boules sorbet citron, Vodka

**Williamine** 2 boules sorbet poire, alcool de poire

**Créole** 2 boules glace rhum raisins, Rhum

**Iceberg** 2 boules menthe chocolat, Get 27

supplément chantilly  
ou sauce chocolat chaud

1.50€

9.00€

## LES CLASSIQUES

### Poire Belle-Hélène

2 boules vanille, poire au sirop, sauce chocolat chaud, chantilly, amandes grillées

8.00€

### Nelly Melba

2 boules vanille, pêche au sirop, confiture de groseille, chantilly, amandes grillées

8.00€

### Dame Blanche

2 boules vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

7.50€

### Chocolat Liégeois

2 boules chocolat, sauce chocolat chaud, chantilly

7.50€

### Praliné Liégeois

2 boules praliné, sauce chocolat chaud, chantilly

7.50€

### Café Liégeois

2 boules café, sauce café, chantilly

7.50€

### Coco liégeois

2 boules coco, sauce chocolat chaud, chantilly

7.50€

### Caramel liégeois

2 boules caramel au beurre salé, sauce caramel d'antan, chantilly

7.50€

### After eight

2 boules menthe chocolat, sauce chocolat chaud, Chantilly

7.50€

## COMPOSEZ VOUS MÊME VOTRE COUPE GLACÉE

### Parfums au choix

Crème glacée : vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, nougat de Montélimar, praliné rose, rhum raisins, menthe chocolat

Sorbet : citron, fraise, framboise, poire, noix de coco

1 boule 3.00€

2 boules 6.00€

3 boules 8.00€

4 boules 9.00€