

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 de préférence par mail
sarljeandlaqueue@orange.fr ou au : 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 + 6€ : kir ou punch, 1 bouteille de vin pour 3 :
Sauvignon blanc ou Pays d'oc rouge et café.



Terrine du chef maison
Terrine de canard maison aux éclats de poivre vert avec son toast et ses condiments.
Ou
Makis de saumon
Makis de saumon servi avec sa mayonnaise au wasabi et ses perles à la mangue.
Ou
La Salade du fromager
Croustillant de brie et compotée d'oignons en galette de sarrasin sur lit de salade

▯▯▯

Côte de Cochon à la Nantaise grillée frites maison
Ou
Bavette d'ailou grillée et son confit d'échalotes frites maison
Ou
Filet de Merlu cuit vapeur, crème d'algue, carottes à l'étuvée et artichaut poivrade

▯▯▯

Délice aux deux chocolats sur sa dacquoise
Ou
Crème brûlée à la vanille





Menu groupe 36,00 €
Forfait boissons + 6€ : kir ou punch, 1 bouteille de vin pour 3 :
Côtes de Gascogne blanc ou Bordeaux Supérieur
Et café.

Pâté spécial jean d'la queue

Foie gras de canard maison servi avec ses pickles d'oignons et ses perles à la figue.

Ou

Assiette de saumon fumé et sa rilette de saumon

Servi avec sa crème de fromage frais et ses toasts



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

Pavé de saumon et sa crème de pancetta sur lit de fondue de poireaux



Poire pochée au sirop et sa mousse Tonka

Ou

Délice aux deux chocolats sur sa dacquoise

Ou

Brioche perdue à la Vendéenne et son caramel d'antan

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 39,00 €
Forfait boissons + 6€ : kir ou punch, 1 bouteille de vin pour 3 :
Saumur blanc ou Puisseguin Saint-Emilion
Et café.

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 servi avec ses pickles d'oignons et ses perles à la figue.

Ou

L'assiette Duo : Foie Gras de canard et Saumon fumé maison

Pickles d'oignons, crème citronnée à l'aneth et toasts.



Pavé de cerf sauce forestière, pomme de terre à la lyonnaise

Tagliatelles de sarrasin.

Ou

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

Servi minimum pour 3 pers

Ou

Pavé de saumon et sa crème de pancetta sur lit de fondue de poireaux



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

Baba Bouchon ivre de Rhum et sa sauce chocolat chaud, chantilly

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