



Nos Apéritifs

pour une pause plaisir

CHAMPAGNES

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

BRUT TRADITION

AOC SAUMUR BRUT	la coupe 10 cl	6.50€	la bte 75cl	35.00€
------------------------	----------------	--------------	-------------	---------------

NOS COCKTAILS MAISON

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

NOS COCKTAILS MAISON SANS ALCOOL

Le Sam Jus d'orange, jus d'ananas, fruits de la passion, sirop de grenadine, limonade	25cl	6.50€
Le Mojito Pom Jus de pomme, citron vert, feuilles de menthe fraîche, sucre cassonade		
Le Mojito Fraise 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, groseille, litchi, abricot, fraise
Les Jus : orange, pomme Cox-orange, pomme reinette, raisin blanc, raisin rouge

NOS SODAS

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

LES BIÈRES PRESSION ET BOUTEILLE

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

LES WHISKIES Le verre de 4 cl

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

LES TRADITIONNELS

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

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE 12cl

NOS BLANCS TENDRES ET MOELLEUX

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

NOS BLANCS SEGS

Gros plant du Pays Nantais AOC L'écailler Vallet	4.00€
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOC la Bouchère Vieilles Vignes	5.00€
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOC Clos des Orfeuilles	5.00€
Chardonnay IGP Domaine Paul Mas	6.50€
Quincy AOC Domaine Mardon	6.50€
Pouilly Fumé AOC le Petit Fumé	7.00€
Savennières AOC la Croix de Picot	7.50€
Bourgogne AOC Coteaux des Moines	7.00€

NOTRE ROSÉ

Côtes de Provence AOC M de Minuty	7.00€
Rosé de Loire AOC Domaine Matignon	5.00€

NOS ROUGES

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

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

1pers **45.00€** 2pers **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 jambon Ibérico Cébo, fines tranches de Cécina de Léon, fines tranches de morcillas, fines tranches de Bocciolo, saucisses fumées maison et ses toasts.

Ardoise de charcuteries fines et son camembert fondu 15.00€

Fines tranches de jambon Ibérico Cébo, fines tranches de Cécina de Léon, fines tranches de Morcillas, fines tranches de Bocciolo, 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, gelée de pommes, crème de cerises noires et ses toasts

Terrine du Chef

10.00€

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

Maki de Jean

10.50€

Feuille de nori farcie à la chair de crabe, de mangue, de coriandre et sa crème de mâche

Déclinaison de saumon

11.00€

*Saumon fumé maison, saumon à l'escabèche et saumon mariné à la vodka
Accompagnés de ses toasts et de sa crème de fromage frais à l'asperge*

NOS ENTRÉES CHAUDES

Assiette de 6 huîtres chaudes à la réglisse

14.50€

Assiette de 12 escargots du Loroux-Bottereau au beurre persillé anisé

13.50€

Cuisses de grenouilles sautées au beurre ail et persil

13.50€

Anguilles sautées au beurre ail et persil

14.00€

Méli-Mélo d'anguilles - cuisses de grenouilles sautées au beurre ail et persil

14.00€

NOS GRANDES SALADES

La Salade du Berger

15.00€

Toasts de chèvre à la tomate et oignons au miel accompagnés de ses fruits et de ses légumes de saison sur son lit de mâche Nantaise

La Salade Océane

15.90€

Saumon fumé maison, saumon mariné à la vodka et ses crustacés à la framboise, accompagnés de ses légumes et ses agrumes de saison sur son lit de mâche Nantaise arrosé de sa crème d'asperges.

La Salade César

15.90€

Aiguillettes de poulet marinées, accompagnées de ses légumes et agrumes de saison, ses croûtons et ses copeaux de parmesan. Sauce césar sur son lit de mâche Nantaise.



Nos Grillades sur Sarments de vigne

Le boudin noir	env. 250g	13.50€
La saucisse au Muscadet et herbes fraîches	env. 250g	14.00€
L'exceptionnelle andouillette tressée main, confit d'échalotes	env. 400g	23.50€
L'incontournable jarret de porc	env. 800g	17.50€
Côte de cochon à la Nantaise grillée	env. 300g	16.00€
Le magret de canard grillé entier "émincé à votre convenance"	env. 350g	19.50€
L'onglet de bœuf bûche	env. 200g	18.90€
Bavette spéciale d'ail, confit d'échalotes	env. 250g	17.50€
Le faux filet de bœuf émincé beurre Jean d'la Queue	env. 200g	18.50€
Pavé de cœur de rumsteck "Charolais"	env. 200g	21.00€
Paleron Black Angus grillé	env. 250g	21.00€
Chuck flap Black Angus "basse-côte"	env. 250g	22.50€
Le filet de bœuf	env. 200g	23.50€
L'entrecôte "Extra"	env. 300g	22.50€
La côte de bœuf grillée à la fleur de sel	env. 400g- 1 per	24.00€
La côte de bœuf grillée à la fleur de sel	env. 1kg - 2 pers	45.00€

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,
écrasé de pommes de terre maison, piperade,
haricots verts, pommes fruits sautées au beurre,
Cocos de Vendée façon grand-mère, salade au gré du marché.
Garniture supplémentaire **2.70€**

Les sauces au choix 1.90€

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

Epaule de cochon de lait <i>Braisée et grillée, oignons, persil et poivre de Séchouan</i>	1 pers 19.50€	2 pers 38.00€
Emincé de Presa Ibérique grillé <i>Cochon Noir Espagnol</i>	1 pers 21.50€	2 pers 40.50€
La Palette des 3 petits cochons <i>Saucisse au Muscadet et herbes fraîches, boudin, andouillette tressée main</i>		18.90€

Nos Viandes Cuisinées

Accompagnées d'une garniture au choix

Souris d'agneau <i>confite et laquée aux pruneaux, semoule aux raisins secs</i>	17.50€
Poitrine de porc <i>cuite en basse température et sa croûte de beurre de cacahuètes tomate</i>	16.90€
Pavé de noix de veau <i>et sa crème de foie gras</i>	19.50€
Le gros steak de bœuf haché minute <i>env. 250 g</i>	16.50€
Burger Jean d'la Queue <i>Pain maison, steak de bœuf haché minute, piperade et caviar d'aubergines et ses oignons cébettes</i>	17.50€

Nos tartares

Accompagnés d'une garniture au choix

Tartare de bœuf préparé ou non par nos soins	16.50€
Tartare de bœuf César, préparé et poêlé	17.50€
Tartare de canard à la framboise	17.50€
Tartare de saumon aux agrumes et à la coriandre	17.50€

* À votre convenance nos tartares de Bœuf peuvent être hachés ou coupés au couteau.

Nos Spécialités de Poissons

Thon rouge <i>pâné aux amandes et à la pistache, croustilles d'avocat, suprême d'agrumes et son émulsion citronnée</i>	19.50€
Filet de dorade meunière <i>écrasé de pommes de terre à l'oignon cébette, poire au vinaigre Manzana et sa crème de mâche</i>	19.00€
Lotte rôtie , <i>tombée de poivrons et son beurre passion</i>	19.00€



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

6.90€

Vacherin glacé à la fraise *et son coulis de fruits rouges*

7.00€

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

8.00€

Profiteroles "maison" *sauce chocolat*

8.00€

Craquant-croquant au chocolat

7.50€

Parfait glacé *à la vanille ganache chocolat noir et ses fruits rouges*

8.50€

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 poêlé au beurre caramélisé, gratiné d'une crème brûlée et sa crème glacée rhum raisins

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

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



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

Nelly Melba

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

Dame Blanche

2 boules vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

Chocolat Liégeois

2 boules chocolat, sauce chocolat chaud, chantilly

Praliné Liégeois

2 boules praliné rose, sauce chocolat chaud, chantilly

Café Liégeois

2 boules café, sauce café, chantilly

Coco Liégeois

2 boules coco, sauce chocolat chaud, chantilly

After eight

2 boules menthe chocolat, sauce chocolat chaud, chantilly

8.00€

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 3.10€

2 boules 6.20€

3 boules 8.80€

4 boules 9.90€