

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](http://www.restaurantjeandlaqueue.com.fr)

Accès au Restaurant

Ouvert 7/7 | Tournebride | 44690 La Haye Fouassière | TEL 02 40 54 80 28 | [sarljeandlaqueue@wanadoo.fr](mailto: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 maison aux foies de volaille et aux poivrons*  
*Servie avec ses toasts et ses condiments*

**Ou**

**Assiette de saumon fumé maison**  
*Sa crème de fromage frais à l'ail et aux herbes fraîches avec ses toasts*

□□□

**Côte de Cochon à la Nantaise grillée frites maison**  
**Ou**

**Bavette d'aloiau grillée et son confit d'échalotes**  
**Frites maison**  
**Ou**

**Thon mi-cuit**  
*Arrosé de son huile d'olive au romarin et sa purée de carottes au gingembre*

□□□

**Délice aux deux chocolats sur sa dacquoise**

**Ou**

**Crème brûlée à la vanille**





**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 ses framboises et ses toasts*

**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**

**Lotte rôtie**  
*Accompagnée de son riz sauvage et son émulsion de crustacés*

□□□

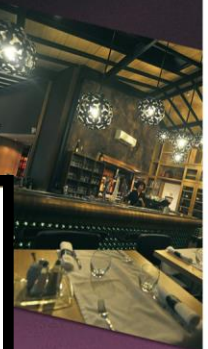
**La Folie de Jean en Cocotte**  
*Ananas frais poêlés au beurre caramélisé,  
Gratiné d'une crème brûlée et sa crème glacée rhum raisins*

**Ou**

**Délice aux deux chocolats sur sa dacquoise**

**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 ses framboises et ses toasts*  
**Ou**  
**L'assiette Duo**  
**Foie Gras de canard et Saumon fumé maison**  
*Ses framboises et ses toasts  
Crème de fromage frais à l'ail et aux herbes fraîches*  
□□□  
**Souris d'agneau confite sauce miel**  
*Accompagnée de sa polenta et ses tomates cerises*  
**Ou**  
**La Côte de Bœuf grillée à la fleur de sel, Frites Maison**  
*Servi minimum pour 3 pers*  
**Ou**  
**Dorade royale entière**  
*Beurre persillé citronné et sa ratatouille maison*  
□□□  
**La Folie de Jean**  
*Ananas frais poêlés au beurre caramélisé,  
Gratin d'une crème brûlée et sa crème glacée rhum raisin*  
**Ou**  
**Profiteroles maison sauce chocolat**  
**Ou**  
**Vacherin glacé à la fève de tonka et son tartare de fruits frais**

