



Nos Apéritifs

pour une pause plaisir

CHAMPAGNES

PANNIER Brut	la coupe 10cl	10.00 €	la bte 75cl	59.00 €
BILLECART-SALMON Brut réserve	la coupe 10cl	11.00 €	la bte 75cl	69.00 €
MUMM Cordon Rouge Brut	la coupe 10cl	11.00 €	la bte 75cl	69.00 €
BILLECART- SALMON Brut rosé	la coupe 10cl	14.50 €	la bte 75cl	89.00 €

EFFERVESCENT

CRÉMENT DE LOIRE Brut Daheuille à Varrains			la bte 75cl	35.00 €
---	--	--	-------------	----------------

NOS COCKTAILS MAISON

Le Muscagria 25cl - Muscadet, Porto Blanc, Cointreau, limonade, cannelle, sucre, citron, pomme, orange		6.50 €		
La Sangria 25cl - Vin rouge, Grand-Marnier, Cointreau, limonade, cannelle, sucre, vanille gousse, citron, orange		6.50 €		
Le Spritz maison 25cl - Apérol, pétillant, Perrier, tranche d'orange		7.50 €		
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 €		

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 Virgin Mojito citron vert, feuilles de menthe fraîche, sucre cassonade, Perrier				
Le Rouge Passion jus d'ananas, jus de banane et jus de fraise				

NOS JUS DE FRUITS orange, ananas, abricot, tomate, fraise, mangue	25cl	4,50 €		
--	------	---------------	--	--

NOS SODAS

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

LES BIÈRES PRESSION ET BOUTEILLE

Bière Blonde pression WARSTEINER Premium	25cl	3.90 €	50cl	7.80 €
Bière Blonde pression d'ABBAYE Pater Linus	25cl	4.50 €	50cl	9.00 €
Bière Blanche bouteille HOEGAARDEN	33cl	6.00 €		

LES WHISKIES Le verre de 4cl

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

LES TRADITIONNELS

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

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE 12,5cl

NOS BLANCS TENDRES ET MOELLEUX

Cueillettes Tardives de notre vignoble <i>Domaine Luneau Mouzillon</i>	7.00 €
Côteaux de l'Aubance AOC <i>Domaine des Rochelles</i>	7.50 €
Côteaux du Layon AOC <i>Domaine des 2 Vallées</i>	7.00 €

NOS BLANCS SECS

Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOC <i>La Bouchère Vieilles Vignes</i>	4.50 €
Saumur Blanc AOC « L'ingénue » <i>Daheuille</i>	5.90 €
Quincy AOC <i>Domaine Mardon</i>	6.50 €
Pouilly Fumé AOC <i>Le Petit Fumé</i>	7.00 €
Menetou Salon AOC <i>Domaine Philippe Gilbert</i>	7.00 €
Bordeaux Graves AOC « Drapeaux de Floridène » <i>Duboudieu</i>	7.50 €
Bourgogne AOC « Chardonnay » <i>de René Bouvier</i>	8.00 €

NOS ROSÉS

Touraine AOC Noble Joué <i>Domaine Rousseau</i>	5.50 €
--	---------------

NOS ROUGES

Touraine Rouge AOC <i>Domaine Octavie</i>	4.50 €
Bordeaux AOC Côtes de Blaye <i>Château Bellevue</i>	4.50 €
Saumur Champigny AOC <i>Domaine des Varinelles - Daheuille</i>	6.00 €
Côteaux Bourignonn AOC <i>Le Petit Bonheur</i>	7.00 €
<i>Pascal Prunier Bonheur</i>	
Terrasse du Larzac AOC <i>Château des Crès Ricards</i>	7.00 €
Côtes de Bordeaux AOC <i>Castillon « Seigneur d'Aiguille »</i>	7.00 €
St-Estèphe AOC <i>Les Hauts de Pez</i>	8.00 €

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

14.00 €

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

A emporter, merci
de commander 24h à l'avance

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 Spécial 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 €

Effiloché de jambon Prosciutto Di Veneto Dop, fines tranches de Coppa, fines tranches de chorizo ibérique, fines tranches de cap de l'lon, fines tranches de fuet et ses toasts.

Ardoise de charcuteries fines et son camembert fondu 15.00 €

Effiloché de jambon Prosciutto Di Veneto Dop, fines tranches de Coppa, fines tranches de chorizo ibérique, fines tranches de cap de l'lon, fines tranches de fuet, camembert fondu et ses toasts.

Nos Entrées

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

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

Terrine du Chef 9.50 €

Terrine de canard maison aux éclats de poivre vert avec son toast et ses condiments

Assiette de saumon fumé 11.50 €

Saumon fumé « maison » et sa crème citronnée à l'aneth

Makis de saumon 10.50 €

Makis de saumon avec sa mayonnaise au wasabi et ses perles à la mangue

NOS ENTRÉES CHAUDES

Consommé de crustacés et ses ravioles de langoustines 12.90 €

Feuilleté de fruits de mer à la Nantaise 13.90 €

Cuisses de grenouilles à la provençale 14.50 €

Anguilles sautées au beurre, ail et persil 14.50 €

NOS GRANDES SALADES

La salade du Fromager 15.50 €

Croustillants de brie et sa compotée d'oignons en galette de sarrasin, accompagnés de fruits et légumes de saison et de son lit de mesclun

La salade Guéménoise 15.90 €

Toasts d'andouille de Guéméné à la moutarde à l'ancienne, croustillants de pommes accompagnés de fruits et légumes de saison et de son lit de mesclun



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 «Français» grillé entier et émincé (1 sauce au choix*)	env. 350g	20.50 €
Onglet de bœuf bûche grillé (1 sauce au choix*)	env. 200g	18.50 €
Bavette spéciale d'ail, confit d'échalotes	env. 250g	17.50 €
Le faux filet de bœuf émincé beurre Jean d'la Queue	env. 250g	19.00 €
T-Bone de veau «Français» grillé (1 sauce au choix*)	env. 300g	21.00 €
Le filet de bœuf (1 sauce au choix*)	env. 200g	24.00 €
L'entrecôte «Française» Extra (1 sauce au choix*)	env. 300g	22.50 €
La côte de bœuf «Française» grillée à la fleur de sel (1 sauce au choix*)	env. 400g- 1 per	25.50 €
La côte de bœuf «Française» grillée à la fleur de sel (1 sauce au choix*)	env. 1kg - 2 pers	48.50 €

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 légumes,
Pommes fruits sautées au beurre, Haricots verts,
Cocos de Vendée façon grand-mère, Salade au gré du marché.

Garniture supplémentaire 2.50€

Nos sauces maison au choix*

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

Supplément sauce : 1€

Formules du Midi Express

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

Plat du jour / 13.80 €

Formule Express / 16.50 €

Plat du jour

**+ Brownies maison aux noix de pécan
ou crème glacée 2 boules et chantilly
ou Gâteau Nantais**

Formule Express Gourmande / 19.50 €

Plat du jour

**ou Grillade du moment
+ Café ou Déca Gourmand**



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

Braisée et grillée, oignons, persil et poivre de Séchouan

1 pers **19.50 €** 2 pers **38.00 €**

Emincé de Presa Ibérique grillé

Cochon Noir Espagnol

1 pers **21.50 €** 2 pers **42.00 €**

La Palette des 3 petits cochons

Saucisse au Muscadet et herbes fraîches, boudin, andouillette tressée main

18.90 €

Nos Viandes Cuisinées

Cassolette de joue de bœuf à la bourguignonne *garniture à l'ancienne*

17.50 €

Pavé de cerf *sauce forestière, pomme de terre à la lyonnaise et tagliatelles de Sarrasin*

18.50 €

Ris de veau poêlé en croûte de noisettes, *jus monté au beurre, flan de patate douce, carottes et champignons*

22.90 €

Le Gros Steak de Bœuf haché minute *env. 250 g et sa garniture au choix*

16.90 €

Burger Jean d'la Queue et sa garniture au choix

Pain artisanal, steak haché minute, tomme de Savoie, poitrine, oignon et sauce maison

17.90 €

Nos tartares *Accompagnés d'une garniture au choix*

Tartare de bœuf préparé ou non par nos soins (environ 200g)

16.90 €

Tartare de bœuf César, préparé et poêlé (environ 200g)

17.90 €

A votre convenance, nos tartares de boeuf peuvent être hachés ou coupés au couteau.

Nos Spécialités de Poissons

Demi-homard rôti *sauce américaine et ses linguines à l'encre de seiche*

25.50 €

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

17.90 €

Filet de merlu *cuit vapeur, crème d'algue, carottes à l'étuvée et artichaut poivrade*

16.90 €



Le Coin du Fromager

Sélection de fromages affinés

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

Nos suggestions de vins au verre 12,5 cl

Touraine Rouge AOC *Domaine Octavie*

Bordeaux AOC Côtes de Blaye *Château Bellevue*

Saumur Champigny AOC *Domaine des Varinelles - Daheullier*

Côteaux Bourignonnais AOC *Le Petit Bonheur Pascal Prunier Bonheur*

Terrasse du Larzac AOC *Château des Crès Ricards*

Côtes de Bordeaux AOC *Castillon « Seigneur d'Aiguilhe »*

St-Estèphe AOC *Les Hauts de Pez*

9.90 €

4.50 €

4.50 €

6.00 €

7.00 €

7.00 €

7.00 €

8.00 €

Le Coin des Gourmands

NOS PÂTISSERIES ET ENTREMETS MAISON

Crème Brûlée à la vanille

7.00€

Brownie aux noix de pécan, sponge cake pralin et son émulsion de coco

7.50€

Poire pochée au sirop et sa mousse Tonka

7.50€

Brioche perdue à la Vendéenne et son caramel d'antan

7.50€

Profiteroles "maison" sauce chocolat

9.00€

Délice aux deux chocolats sur sa dacquoise

7.50€

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

Le Menu P'titou 9.00€

Steak haché ou burger maison

Garniture au choix

ou

Saumon rôti au beurre persillé

Garniture au choix

Crème glacée 2 boules

ou

Mousse au chocolat

ou

Délice chocolat

Boisson enfant au choix

CAFÉ & THÉ GOURMAND

Café Gourmand Jean d'la Queue

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, meringue, amandes effilées, chantilly

Amour de Fraise

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

LES COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

Colonel 2 boules sorbet citron, Vodka

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

Café Liégeois

2 boules café, sauce café, chantilly

Caramel liégeois

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

After eight

2 boules menthe chocolat, sauce chocolat chaud, Chantilly

8.00 €

8.00 €

7.50 €

7.50 €

7.50 €

7.50 €

7.50 €

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

1 boule 3.00 €

3 boules 8.00 €

2 boules 6.00 €

4 boules 9.00 €