

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 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 à l'andouille de Guémené
Servie avec ses toasts et ses condiments

Ou

Assiette de saumon fumé maison
Sur son blinis de pommes de terre et sa crème de fromage frais à l'ail et aux herbes fraîches

□□□

Côte de Cochon à la Nantaise grillée frites maison
Ou

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

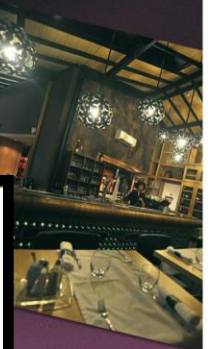
Dos de cabillaud poché
Mousseline de butternut et son émulsion de badiane

□□□

Délice aux deux chocolats « cluizel » sur sa dacquoise

Ou

Crème brûlée à la vanille Bourbon





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 son chutney de pommes et ses toasts*
Ou
Blanquette de fruits de mer à la Nantaise

□□□

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
Risotto crémeux de fruits de mer et ses gambas
Accompagnés de sa tuile de parmesan et de sa sauce 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 « cluizel » 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 son chutney de pommes et ses toasts*

Ou

L'assiette Duo

Foie Gras de canard et Saumon fumé maison

*Chutney de pommes et ses toasts
Crème de fromage frais à l'ail et aux herbes fraîches*
□□□

Rôti d'agneau confit et ses patates douces

Sur son jus de persil

Ou

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

Servi minimum pour 3 pers

Ou

Choucroute de la mer

Saumon, fruits de mer, choux frisé et sa sauce crustacés
□□□

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

Découverte autour des fruits de la passion

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