



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 €

EFFERVESCENT

6^{ème} SENS Brut Méthode Traditionnelle			la bte 75cl	40.00 €
---	--	--	-------------	----------------

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 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 €

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

Les Nectars : pêche jaune, poire d'été, passion, framboise, litchi, abricot, fraise	33cl	7.00 €
Les Jus : orange, mandarine, ananas, 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	25cl	4.50 €	50cl	9.00 €
Bière Blonde pression LEFFE	25cl	5.10 €	50cl	10.20 €
Bière Blanche bouteille HOEGAARDEN	33cl	6.00 €		

LES WHISKIES Le verre de 4cl

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

LES TRADITIONNELS

Kir Muscadet 10cl	4.50 €
Kir pétillant ou pétillant nature 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

NOS BLANCS TENDRES ET MOELLEUX	12cl
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 SECS

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 L e Petit Fumé	7.00 €
Pacherenc du Vic-Bilh Sec AOC Domaine Berthoumieu	7.00 €
Savennières AOC La Croix de Picot	7.50 €
Pessac-Léognan AOC Château Coucheroy	7.50 €

NOS ROSÉS

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 €		
<i>6 huîtres creuses de Marennes d'Oléron N°3, 6 Huîtres creuses Belle de Quiberon N°3</i>			
Assiette Duo Huîtres Marennes d'Oléron et Langoustines	19.00 €		
<i>6 huîtres creuses Marennes d'Oléron N°3, 6 langoustines, mayonnaise</i>			
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

**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 Spéciale 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 Boccio, fines tranches de Mandola, saucisse fumée, magret de canard fumé par nos soins 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 Boccio, fines tranches de Mandola, saucisse fumée, magret de canard fumé par nos soins, camembert fondu et ses toasts.

Nos Entrées

Pâté spécial «Jean d'la Queue» élaboré par nos soins	14.50 €
<i>Foie gras de canard maison au piment d'Espelette servi avec ses framboises et accompagné de ses toasts</i>	
Terrine du Chef	10.50 €
<i>Terrine de campagne maison aux foies de volaille et aux poivrons avec ses toasts et ses condiments</i>	
Sashimi de thon	10.50 €
<i>Sashimi de thon accompagné de sa salsa de fruits, de ses légumes à l'aneth et de sa crème citronnée</i>	
Déclinaison de la mer	14.00 €
<i>Saumon fumé maison, tartare de thon, rillettes de saumon accompagnés de ses toasts</i>	
Gaspacho de tomates	10.00 €
<i>Gaspacho de tomates accompagné de son tartare de pommes au basilic et ses toasts</i>	
NOS ENTRÉES CHAUDES	
Assiette de 12 escargots du Loroux-Bottereau au beurre persillé anisé	14.00 €
Anguilles sautées au beurre ail et persil	14.50 €
Cromesquis de fromage de chèvre de la Haie Fouassière, sur son nid de kadaïf et son coulis de roquette	12.50 €
NOS GRANDES SALADES	
La salade Périgourdine	15.90 €
<i>Tranches de magret de canard fumé, copeaux de foie gras maison et ses foies de volaille sautés au porto accompagnés de ses fruits et ses légumes de saison sur son lit de mesclun et sa vinaigrette</i>	
La salade Divine	15.50 €
<i>Saumon fumé maison, rilette de saumon et ses crevettes accompagnés de ses fruits et ses légumes de saison sur son lit de mesclun et sa vinaigrette</i>	
La salade Estivale	15.00 €
<i>Toasts de Taleggio au Pesto, effiloché de jambon italien Prosciutto Di Veneto Dop accompagnés de ses fruits et ses légumes de saison sur son lit de mesclun et sa vinaigrette</i>	



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 €
Onglet de bœuf bûche grillé	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. 200g	18.50 €
Pavé de cœur de rumsteck	env. 250g	21.00 €
Paleron Black Angus grillé	env. 250g	21.00 €
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,
Purée de pommes de terre maison, Ratatouille maison,
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 1.50 €

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
+ Mousse au chocolat
ou crème glacée 2 boules
ou Gâteau Nantais
16.50 €**



Association Française des Maîtres Restaurateurs

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	1 pers 19.50 €	2 pers 38.00 €
<i>Braisée et grillée, oignons, persil et poivre de Séchouan</i>		
Emincé de Presa Ibérique grillé	1pers 21.50 €	2 pers 42.00 €
<i>Cochon Noir Espagnol</i>		
La Palette des 3 petits cochons		18.90 €
<i>Saucisse au Muscadet et herbes fraîches, boudin, andouillette tressée main</i>		

Nos Viandes Cuisinées

Souris d'agneau confite	<i>sauce miel accompagnée de sa polenta et ses tomates cerises rôties</i>	17.50 €
Travers de veau braisé	<i>au thym nappé de son jus, purée de pommes de terre et ses chips de carottes</i>	17.00 €
Joues de porc confites	<i>sauce au moût de raisin, pomme de terre farcie et sa tomate provençale</i>	16.90 €
Le Gros Steak de Bœuf haché minute	<i>env. 250 g et sa garniture au choix</i>	16.90 €
Burger Jean d'la Queue et sa garniture au choix		17.90 €
<i>Pain maison au sésame, pesto, steak haché minute, tomate, oignon cru, jambon italien, taleggio fondu</i>		

Nos tartares

Accompagnés d'une garniture au choix

Tartare de bœuf préparé ou non par nos soins	16.90 €
Tartare de bœuf César, préparé et poêlé	17.90 €
Tartare de saumon, crevettes, avocat aux fruits de la passion	17.90 €

Nos Spécialités de Poissons

Dorade royale entière	<i>beurre persillé et citronné accompagnée de sa ratatouille maison</i>	17.90 €
Thon mi- cuit	<i>arrosé de son huile d'olive au romarin servi avec sa purée de carottes au gingembre</i>	17.50 €
Lotte rôtie	<i>accompagnée de son riz sauvage et son émulsion de crustacés</i>	18.50 €



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 €

8.00 €

Le Coin des Gourmands

NOS PÂTISSERIES ET ENTREMETS MAISON

Crème Brûlée à la vanille

7.00€

Découverte de mousses :

7.50€

mousse chocolat noir, mousse abricot et mousse fraises mentholées

Vacherin glacé à la fève de tonka et son tartare de fruits frais

8.50€

Gros macaron au cœur d'abricot et sa boule de glace à la violette

8.00€

Profiteroles "maison" sauce chocolat

8.00€

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

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"

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 au choix

"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

8.00 €

Nelly Melba

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

8.00 €

Dame Blanche

2 boules vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

7.50 €

Chocolat Liégeois

2 boules chocolat, sauce chocolat chaud, chantilly

7.50 €

Praliné Liégeois

2 boules praliné, sauce chocolat chaud, chantilly

7.50 €

Café Liégeois

2 boules café, sauce café, chantilly

7.50 €

Coco liégeois

2 boules coco, sauce chocolat chaud, chantilly

7.50 €

Caramel liégeois

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

7.50 €

After eight

2 boules menthe chocolat, sauce chocolat chaud, Chantilly

7.50 €

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 3.00 €

2 boules 6.00 €

3 boules 8.00 €

4 boules 9.00 €