

Spécialités :  
Grillades sur Sarment de vigne  
Fruits de mer

Une institution  
Nantaise depuis 1836

depuis 1836

Jean d'la Queue

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 | sarl\_jeandlaqueue@wanadoo.fr

**« Jean d'la Queue vous propose des menus  
pour les groupes à partir de 10 personnes »**

Pour effectuer votre réservation nous contacter de préférence par mail  
([sarljeandlaqueue@orange.fr](mailto:sarljeandlaqueue@orange.fr)) ou au : 02 40.54.80.28 7Jours /7 de 10H à 22H

**Le menu et le forfait boissons doivent être le même pour l'ensemble du  
groupe**

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€, MENU 39€)
- \* 3- le choix : Entrée, plat, dessert pour chacune des personnes si choix différent minimum 72h00 à l'avance

**Pour vos gâteaux d'anniversaire notre pâtissier peut vous proposer :  
Royal au chocolat, Délice chocolat caramel, Omelette Norvégienne Rhum Raisin**



## Menu groupe 30,00 €

Forfait « **Vins de Loire** » + 9€ : kir ou Cocktail Maison, 1 bouteille de vin pour 3 : Muscadet Jean D'la Queue et/ou Saumur Champigny et café.

Ou

Forfait « **VINS PRESTIGES** » + 15€ : kir ou Cocktail Maison, 1 bouteille de vin pour 3 : Bourgogne Chardonnay de René Bouvier et/ou Pessac Léognan « Les Dames de Ferran » et café

### **Terrine du chef maison**

Terrine de campagne maison aux foies de volaille servie avec ses condiments.

Ou

### **Bavarois au saumon mi-fumé**

Ou

### **La Salade Nantaise**

Toasts de Curée Nantais, Lard Nantais, oignons rouge et lit de mesclun

□□□

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

Ou

### **Bavette d'ailou grillée et son confit d'échalotes frites maison**

Ou

### **Tournedos de saumon cuit vapeur, beurre blanc, mousseline de petits pois et shitakés**

□□□

### **Omelette Norvégienne Rhum Raisins**

Ou

### **Crème brûlée à la gousse de vanille de Madagascar**

Ou

### **Délice Chocolat Caramel**

## **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](mailto:sarljeandlaqueue@wanadoo.fr)



## Menu groupe 36,00 €

Forfait « **Vins de Loire** » + 9€ : kir ou Cocktail Maison, 1 bouteille de vin pour 3 : Muscadet Jean D'la Queue et/ou Saumur Champigny et café.

Ou

Forfait « **VINS PRESTIGES** » + 15€ : kir ou Cocktail Maison, 1 bouteille de vin pour 3 : Bourgogne Chardonnay de René Bouvier et/ou Pessac Léognan « Les Dames de Ferran » et café

### **Pâté spécial jean d'la queue**

Foie gras de canard maison servi avec son chutney pomme raisin au calvados.

Ou

### **Bavarois au saumon mi-cuit**

Ou

### **La Salade terroir**

Salade, rilette de Canard sur toast, copeaux de foie gras, magret fumé maison.



### **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**

Servie minimum pour 3 pers

Ou

**Lotte pochée et rôtie, purée de carottes et émulsion de citronnelle**



### **Déclinaison autour de la poire**

Ou

**Macaron Maison, mousse Tonka Vanille et cerise Amarena**

Ou

**Délice Chocolat Caramel**

**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](mailto:sarljeandlaqueue@wanadoo.fr)



## Menu groupe 39,00 €

Forfait « **Vins de Loire** » + 9€ : kir ou Cocktail Maison, 1 bouteille de vin pour 3 : Muscadet Jean D'la Queue et/ou Saumur Champigny et café.

Ou

Forfait « **VINS PRESTIGES** » + 15€ : kir ou Cocktail Maison, 1 bouteille de vin pour 3 : Bourgogne Chardonnay de René Bouvier et/ou Pessac Léognan « Les Dames de Ferran » et café

### L 'Assiette Grande Marée

4 huîtres creuses Marennes Oléron n° 3 ,150gr de langoustines, 3 Crevettes bio de Madagascar, mayonnaise, et vinaigre d'échalotes.

Ou

### Pâté spécial Jean d'la Queue

Foie gras de canard maison servi avec son chutney pomme raisin au calvados.

Ou

### L'assiette Duo : Foie Gras de canard et Saumon fumé maison

Chutney pomme raisin au calvados, crème citron vert et ciboulette, toasts.



### Pavé de veau et son jus de Porto, mousseline de céleri, carottes et marrons glacés

Ou

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

Servie minimum pour 3 pers

Ou

### Lotte pochée et rôtie, purée de carottes et émulsion de citronnelle



### Variation autour du chocolat

Mi- cuit, namelaka, streuzel, glace, mousse.

Ou

### Déclinaison autour de la poire

Ou

### Délice Chocolat Caramel

**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](mailto:sarljeandlaqueue@wanadoo.fr)