

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) 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



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



1836
Jean d'la Queue

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