L'ancien relais de poste, forge pour les chevaux et bar-auberge pour les livreurs de vin devenu au siècle dernier « JEAN D'LA QUEUE » vous accueille depuis 1936 dans cet endroit mythique du vignoble Nantais.
Toute l'équipe est heureuse de vous accueillir afin de passer un joli moment convivial et gourmand...

Nos Apéritifs

pour une pause plaisir ….

CHAMPAGNES BRUT

Le Champagne du moment	la coupe 10cl	**11.00 €**	la bte 75cl	**59.00 €**
La Réserve « Billecart Salmon »	la coupe 10cl	**12.00 €**	la bte 75cl	**69.00 €**
Le Rosé « Collision » de X.Loriot	la coupe 10cl	**13.00 €**	la bte 75cl	**72.00 €**

EFFERVESCENT

AOP CREMANT DE LOIRE Daheuiller à Varrains	la bte 75cl	**36.00 €**

NOS COCKTAILS MAISON

Le Muscagria *25cl - Muscadet, Porto Blanc, Cointreau, limonade, cannelle, sucre, citrons, pommes, oranges*	**6.50 €**
La Sangria *25cl - Vin rouge, Grand-Marnier, Cointreau, limonade, citrons, pommes, oranges*	**6.50 €**
Le Spritz maison *25cl - Apérol, pétillant, Perrier, tranche d'orange*	**7.50 €**
Le Mojito Classic *25cl - Rhum, citron vert, feuilles de menthe fraîche, sucre cassonade, Perrier*	**7.50 €**
Le Cocktail du moment	**7.50 €**
Le Rosé Cerise *25cl - Vin rosé, crème de cerise, citron vert, un trait de Cointreau, sucre de canne*	**6.50 €**
Le Jean d'la Queue *20cl - Rhum brun, Rhum blanc, liqueur d'abricot, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine*	**7.50 €**
Le Ti-Punch maison *4cl - Citron vert, sirop de canne brun vanillé et rhum Français 55°*	**7.50 €**
Américano *15cl - Campari, Martini blanc, Martini rouge, Gin*	**7.50 €**
Le Kir Banquise *12cl - Pétilllant, curaçao, cointreau , sucre de canne*	**7.50 €**
Le Jean Tonic *- Gin local, citron vert et tonic London essence*	**10.50 €**

Nos Ardoises Apéro pour un moment de partage !

Ardoise de charcuteries fines Italiennes / 11.00 € : *Effiloché de jambon Serrano Réserva, fines tranches de Ventricina, fines tranches de Sicilianella, fines tranches de Ilom Curiat, fines tranches de Speck Aldegio et ses toasts.*
Ardoise de Verrines Maison / : 13.00 € : *Rillette de canard, Tapenade d'olives noires et Rillette de Sobrassada au miel.*

JEAN D'LA QUEUE carte hiver 2019.pdf 2 25/10/2019 13:19

NOS COCKTAILS MAISON SANS ALCOOL 25cl

Le Sam *Jus d'orange, jus d'ananas, fruits de la passion, sirop de grenadine, limonade* **6.50 €**
Le Virgin Mojito-Pom *citron vert, feuilles de menthe fraîche, sucre cassonade, jus de pomme, Perrier* **6.50 €**
Douceur d'Hiver *Nectar de Cranberry, jus d'ananas, jus de pomme* **6.50 €**

NOS JUS DE FRUITS 20cl

Orange, ananas, abricot, tomate, fraise, cranberry, pomme **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 €**		
Bière Licorne Black	33cl	**6.00 €**		

LES WHISKIES Le verre de 4cl

Jack Daniel's *Tennesse*	**7.50 €**
Aberlour 10 ans *Pur Malt*	**8.00 €**
Talisker *Pur Malt*	**9.00 €**
Scapa *Pur Malt*	**11.00 €**
Whisky Japonais Nikka	**11.00 €**
Lagavulin 16 ans *Pur Malt*	**11.00 €**

LES WHISKIES BRETONS Le verre de 4cl

Single Malt - Shery finish	
Fruits secs et épices	**9.00 €**
Roof Rye - Whisky de seigle	
Oranges amères et noix de coco	**11.00 €**
Galled Duenn - Whisky Tourbé	
Fumé et poivre doux	**9.00 €**

LES TRADITIONNELS

Kir Muscadet *10cl*	**4.50 €**
Kir pétillant ou pétillant nature *10cl*	**6.50 €**
Pastis, Ricard *3cl*	**4.50 €**
Martini rouge, Martini blanc, Campari, Suze *5cl*	**5.50 €**
Porto blanc, Porto rouge *6cl*	**5.50 €**

JEAN D'LA QUEUE carte hiver 2019.pdf 3 25/10/2019 13:19

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE OU POT LYONNAIS

VINS TENDRES ET DOUX	6cl	12cl	46cl
Pinot gris de Vallet VDF *« Château Guipière»*		**6.00 €**	**20.00 €**
Côteaux du layon AOC *« Domaine des 2 Vallées »*		**7.50 €**	**27.00 €**
VINS BLANCS SECS 12cl			
Muscadet *« Sélection Jean DI'a Queue »*		**4.50 €**	**15.00 €**
Muscadet *« Prestige du moment »*		**6.50 €**	**22.00 €**
Totem VDF *(sauvignon blanc assemblé) de Guilbeau Frères*		**5.50 €**	**19.00 €**
Viognier IGP Pays D'Oc *« Domaine Sibille »*		**7.00 €**	**25.00 €**
Guilhem IGP Pays d'Hérault *« Domaine Gassac »*		**6.50 €**	**20.00 €**
Riesling vin d'Alsace *« Chimère » Domaine Brand & Fils*		**9.00 €**	**35.00 €**
Chardonnay Américain *« Backhouse »*		**8.00 €**	**30.00 €**
VIN « presque » JAUNE			
L'étoile *« Cuvée Spéciale » Domaine de Montbourgeau*	**7.00 €**		
VIN ORANGE			
Sylvaner vin d'Alsace *« Domaine Clé de sol »*		**8.00 €**	**30.00 €**
VIN ROSÉ			
Rosé sélection		**5.50 €**	**19.00 €**
NOS ROUGES			
Rouge du coin		**5.00 €**	**18.00 €**
Saumur Champigny *Domaine des Varinelles - Daheuiller*		**5.50 €**	**19.00 €**
St Pourçain *«Instant T » Domaine Terres d'Ocre*		**6.50 €**	**22.00 €**
Marselan IGP Pays d'Oc *« Domaine Sibille »*		**7.50 €**	**27.00 €**
Languedoc *« Tèrra » Moulin de Gassac*		**6.00 €**	**20.00 €**
Montepulciano *« Divus » Cantina Ciavolich*		**8.00 €**	**30.00 €**
Castillon Côtes de Bordeaux *«Versant de l'Aurage » famille Mitjavile*		**8.50 €**	**33.00 €**
VIN « dit » NOIR			
PX Mortilla-Moriles *de Bodega Toro Albala 1986*	**7.00 €**		

**Tous nos vins sont des AOP sauf indication contraire*

JEAN D'LA QUEUE carte hiver 2019.pdf 4 25/10/2019 13:19

Le Banc de l'Ecailler

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

	Les 6	Les 9	Les 12
Huîtres creuses Marennes d'Oléron N°3	**12.50 €**	**18.00 €**	**23.00 €**
Huîtres creuses de Cancale N°3	**12.50 €**	**18.00 €**	**23.00 €**
Huîtres creuses Gillardeau N°3	**23.00 €**	**33.00 €**	**43.00 €**

« La Rolls de l'Huître Française »

Assiette Duo d'Huîtres **23.00 €**
6 huîtres creuses de Cancale N° 3, 6 huîtres creuses de Marennes d'Oléron N° 3

Assiette Trio d'Huîtres **27.00 €**
4 huîtres creuses de Cancale N° 3,4 huîtres creuses de Marennes d'Oléron N° 3,
4 huîtres creuses Gillardeau N° 3

Assiette Duo Huîtres de Cancale et langoustines **21.00 €**
6 huîtres creuses de Cancale N° 3, 150 gr. de langoustines, mayonnaise

Buisson de langoustines 300 gr. **21.00 €**
Mayonnaise maison

Nos langoustines sont achetées vivantes et cuites dans notre cuisine

Assiette de crevettes Bio de Madagascar **15.00 €**
12 pièces, mayonnaise

Dégustation de fruits de mer : l'assiette Grande Marée **19.50 €**
4 huîtres creuses de Marennes d'Oléron N° 3, 150 gr. de langoustines,
3 crevettes Bio de Madagascar et vinaigre à l'échalote

Dégustation de fruits de mer : l'assiette Spéciale Jean d'la Queue **28.00 €**
2 huîtres creuses Gillardeau N° 3, 2 huîtres creuses de Marennes d'Oléron N° 3,
2 huîtres de Cancale N° 3, 150 gr. de langoustines, 4 crevettes Bio de Madagascar
et vinaigre à l'échalote

PLATEAUX DE FRUITS DE MER SUR PLACE OU A EMPORTER

Merci de commander 72h à l'avance (voir à l'accueil)

Nos Entrées

Pâté spécial «Jean d'la Queue» élaboré par nos soins — **14.50 €**
Foie gras de canard maison servi avec son chutney pomme raisin au calvados

Terrine du Chef — **9.50 €**
Terrine de campagne maison aux foies de volaille, toast et condiments

Bavarois au saumon mi-fumé — **12.00 €**
Compotée de tomates aux herbes et espuma d'agrumes

Tataki de bœuf et sa mousse de poivrons rouge — **12.00 €**
Petits légumes croquant façon pickels

Escalopes de foie gras poêlés et son consommé de langoustines — **14.50 €**
Shitakés et pois gourmand

	Entrée	Plat*
Cuisses de grenouilles à la Provençale	**14.00 €**	**22.00 €**
Anguilles sautées à la Provençale	**14.90 €**	**22.90 €**
Méli-Mélo cuisses de grenouilles et anguilles à la Provençale	**14.50 €**	**22.50 €**

*Servi avec une garniture au choix

Nos Salades

	La petite	*La grande*
La Salade Nantaise *Toasts de Curée Nantais, Lard Nantais, oignons rouge légumes de saison et lit de mesclun*	**8.90 €**	**14.90 €**
La Salade Terroir *Salade, lardons, magret de canard fumé maison, copeaux de foie gras, oignons rouge, tapenade d'olives noires et croutons*	**11.20 €**	**17.20 €**
La Salade Divine *Saumon fumé « maison », langoustines, crevettes de Madagascar sur lit de mesclun, crème de citron vert et ciboulette*	**11.20 €**	**17.20 €**

Nos Grillades sur Sarments de vigne

Le boudin noir	env. 250g	**14.00 €**
La saucisse au Muscadet et herbes fraîches	env. 250g	**14.50 €**
L'exceptionnelle andouillette tressée main,confit d'échalotes	env. 400g	**24.50 €**
L'incontournable jarret de porc*	env. 800g	**19.50 €**
Côte de cochon à la Nantaise grillée*	env. 300g	**18.50 €**
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. 250g	**19.90 €**
Bavette spéciale d'aloyau, confit d'échalotes	env. 250g	**17.90 €**
Le faux filet de bœuf émincé beurre Jean d'la Queue	env. 250g	**19.00 €**
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 pers	**25.50 €**
La côte de bœuf «Française» grillée à la fleur de sel* **(1 sauce au choix)**	env. 1kg - 2 pers	**48.50 €**

*Toutes les viandes ayant cet astérisque ont un beurre maison comportant ail, persil et moutarde à l'ancienne.

Chers clients, la grillade sur Sarments de Vigne apporte à nos viandes une saveur particulière très appréciée mais demande aussi parfois un peu d'attente liée à cette cuisson unique.

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, Poêlées de légumes,
Pommes fruits sautées au beurre, Cocos de Vendée,
Haricots verts, Salade au gré du marché.

Garniture supplémentaire 2.50€

Nos sauces maison au choix*

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

Supplément sauce : 1€

JEAN D'LA QUEUE carte hiver 2019.pdf 7 25/10/2019 13:19

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

Formules du Midi Express

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

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 16.50 €

Entrée + Plat + Dessert : 20.50 €

Plat du jour seul : 13.80 €

Le Menu P'titou (- de 10 ans) : 9.00 €

Steak haché *Ou* **burger maison** - *Frites*
Ou
Tournedos de saumon frite - *Frites*

Délice Chocolat Caramel
Ou
Crème glacée 2 boules
Ou
Fondant chocolat

Boisson enfant au choix

JEAN D'LA QUEUE carte hiver 2019.pdf 8 25/10/2019 13:19

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* **19.50 €**

La Potence de chez Jean : (2 sauces au choix*) 1 pers. **19.50 €** 2 pers. **38.00 €**
Brochette de Magret et de Cœur de Canard flambé-fumé - Env. 300g

Nos Viandes Cuisinées

Noisette d'agneau *et sa poêlée de choux au foie gras, jus au romarin* **22.90 €**

Pavé de veau *et son jus de Porto, mousseline de céleri, carottes et marrons glacés* **20.90 €**

Le Gros Steak de Bœuf haché minute *env. 250 gr. et ses frites maison* **16.90 €**

Suprême de pintade *cuit en basse température, purée de chorizo, petits pois au beurre* **18.50 €**

Burger SpécialJean d'la Queue au Foie Gras poêlé *et ses frites maison* **18.90 €**
Pain artisanal, steak haché minute, foie gras poêlé et compotée d'échalotes aux 4 épices

Wok Gourmand *au poulet et crevettes* **18.90 €**

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 €**

Tartare de saumon et St-Jacques aux agrumes (environ 200g) **20.90 €**

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

Nos Spécialités de Poissons

Lotte pochée et rôtie *purée de carottes, petits lardons et émulsion de citronnelle* **21.50 €**

Noix de St Jacques de Normandie *sur patate douce fondante, croute truffée* **25.50 €**
mousseline de céleri et espuma d'agrumes

Tournedos de saumon *cuit vapeur, beurre blanc, mousseline de petit pois shitakés et pétales d'oignons grillés* **18.90 €**

Végétarien

Assortiment de légumes *lcuisinés du jour* **15.50 €**

JEAN D'LA QUEUE carte hiver 2019.pdf 9 25/10/2019 13:19

Le Coin du Fromager

Sélection de fromages affinés - *confiture de cerise noire, fruits secs, salade verte* **9.90 €**

Notre Sommelier vous suggère avec votre assiette de fromage un verre de vin 6cl « presque jaune »

L'étoile *« cuvée spéciale » du Domaine Montbourgeau* **7.00 €**

Le Coin des Gourmands

NOS PÂTISSERIES ET ENTREMETS MAISON

Crème Brûlée à la vanille de Madagascar - *crème, œufs, sucre, lait et gousse de vanille de Madagascar* **7.00 €**
Déclinaison autour de la poire : chutney poire, sorbet poire, poire pochée, cristalline poire **7.50 €**
Omelette « Antillaise » au rhum raisin déstructurée **7.00 €**
Macaron maison, mousse à la fève de Tonka, vanille et cerise Amarena **7.50 €**
Profiteroles « maison » revisitées sauce au chocolat **9.00 €**
Délice chocolat caramel **7.50 €**
Variation autour du Chocolat - *mi-cuit, namelaka, streuzel, glace, mousse* **8.50 €**

Notre Sommelier vous suggère avec votre « Variation autour du chocolat »

Un verre de vin 6cl « dit » noir **PX Mortilla-Moriles** *de Bodega Toro Albala 1986* **7.00 €**

CAFÉ & THÉ GOURMAND

Café Gourmand Jean d'la Queue - *Accompagné de "4 Gourmandises Maison"* **7.90 €**
Thé "Dammann" Gourmand - *Accompagné de "4 Gourmandises Maison"* **8.90 €**
Champagne Gourmand - *Coupe de champagne accompagnée de "4 Gourmandises Maison"* **15.00 €**
Breizh Gourmand - *Breizh coffee accompagné de "4 Gourmandises Maison"* **16.00 €**

"Gourmandises Maison" : consulter notre ardoise

Nos Gourmandises Glacées

NOS CRÉATIONS

9.00 €

La Tournebride - *1 boule vanille, 1 boule caramel, 1 boule chocolat, poire, chocolat chaud et chantilly*

L'Antillaise - *1 boule chocolat, 1 boule coco, 1 boule vanille, chocolat chaud, chantilly*

La Croquante - *1 boule pistache, 1 boule caramel au beurre salé, 1 boule chocolat, nougatine, crumble maison, chantilly*

La Fruit Rouge - *1 boule sorbet fraise, 1 boule framboise, 1 boule cerise griotte, cerise Amarena, chantilly*

La Gourmande de chez JEAN (seul ou à partager) **14.00 €**
1 boule poire, 1 boule caramel, 2 boules vanille, 1 boule chocolat, poire, chutney de poire, chocolat chaud et chantilly

LES COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

8.00 €

Colonel - *2 boules sorbet citron, Vodka*

Vendéenne - *2 boules glace café, liqueur au café*

Iceberg - *2 boules menthe chocolat, Get 27*

LES CLASSIQUES

Poire Belle-Hélène - *2 boules vanille, demi-poire, sauce chocolat chaud, chantilly, amandes grillées* **8.00 €**

Dame Blanche - *2 boules vanille, sauce chocolat chaud, chantilly* **7.50 €**

Chocolat Liégeois - *2 boules chocolat, sauce chocolat chaud, crumble chocolat, chantilly* **7.50 €**

Café Liégeois - *2 boules café, sauce café, grains de café, chantilly* **7.50 €**

Caramel liégeois - *2 boules caramel au beurre salé, sauce caramel d'antan, noisettes caramélisées, chantilly* **7.50 €**

After eight - *2 boules menthe chocolat, sauce chocolat chaud, chantilly* **7.50 €**

Supplément chantilly ou sauce chocolat chaud **1.00 €**

COMPOSEZ VOUS MÊME VOTRE COUPE GLACÉE

Parfums au choix

Crème glacée : vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, pistache, menthe chocolat, ou rhum raisins. Sorbet : citron vert, fraise, framboise, cerise griotte, coco

1 boule	**3.00 €**	**2 boules**	**6.00 €**
3 boules	**8.00 €**	**4 boules**	**9.00 €**