



Nos Apéritifs

pour une pause plaisir

CHAMPAGNES BRUT

L'insaisissable Blanc de Blanc « X. Loriot »	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 Daheuille à Varrains	la bte 75cl	36.00 €
---	-------------	---------

NOS COCKTAILS MAISON

Le Muscagria 25cl - Muscadet, Porto Blanc, Cointreau, limonade, cannelle, sucre, citron, pomme, orange	6.50 €
La Sangria 25cl - Vin rouge, Grand-Marnier, Cointreau, limonade	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 Mojito Fruits rouge 25cl - Rhum, citron vert, feuilles de menthe fraîche, purée de fruits rouges, sucre de canne, perrier	7.90 €
Le Rosé Framboise 25cl - Vin rosé, crème de framboise, 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 20cl - Campari, Martini blanc, Martini rouge, Gin	7.50 €

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 Virgin Mojito citron vert, feuilles de menthe fraîche, sucre cassonade, Perrier		
Douceur d'Été Nectar de fraise, nectar de fruits de la passion, jus de pomme		

NOS JUS DE FRUITS orange, ananas, abricot, tomate, fraise, exotique

20cl 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 €		

LES WHISKIES

Le verre de 4cl

Jack Daniel's	7.50 €
Aberlour 10 ans	8.00 €
Talisker	9.00 €
Scapa	10.00 €
Whisky Japonais Nikka	10.00 €
Lagavulin 16 ans	11.00 €

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 8cl	5.50 €

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

TENDRESSE ET DOUCEUR 10cl

VDF Pinot gris de Vallet « Château Guipièrre »	6.00 €
VDF GZ (Gewurztraminer Local) « Domaine Cogné »	7.00 €
AOP Côteaux du layon AOC « Domaine des 2 Vallées »	7.50 €
NOS BLANCS SECS 12cl	
AOP Muscadet « Sélection Jean D'I'a Queue »	4.50 €
AOP Muscadet « Prestige du moment »	6.50 €
AOP Costières de Nîmes « Château d'Or et de Gueules »	5.50 €
IGP Pays D'Oc « Sauvignon blanc Domaine Bachellery »	5.50 €
AOP Côteaux d'Aix en Provence « Domaine Les Béatines »	6.50 €
AOP Beaujolais « Chardonnay des Pierres Dorées - Cédric Vincent »	7.00 €
AOP Anjou « Cuvée prestige du domaine des 2 Vallées »	8.00 €

NOS ROSÉS 12 cl

IGP Pays d'Oc «Domaine Belle Epine »	5.50 €
--------------------------------------	--------

NOS ROUGES 12 cl

VDF Côteaux du Pont du Gard « AB rouge Château d'Or et de Gueules »	5.00 €
IGP Pays d'Oc « Cabernet Sauvignon Moulin de Gassac »	5.50 €
AOP Saumur Champigny « Domaine des Varinelles - Daheuille »	6.00 €
AOP Beaujolais « Gamay noir : l'héritage des Pierres Dorées » Cédric Vincent	6.50 €
AOP Gaillac « Domaine Mas Pignou »	7.00 €
AOP Haut-Médoc « Château Julia »	8.00 €
AOP Crozes-Hermitage « Domaine des Combat »	8.50 €

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 chorizo ibérique, fines tranches de cap de l'lon, fines tranches de fuet et ses toasts.

Ardoise de charcuteries fines et ses fromages affinés : 15.00 €

Effiloché de jambon Prosciutto Di Veneto DopAOP, fines tranches de Coppa, fines tranches de chorizo ibérique, fines tranches de cap de l'lon, fines tranches de fuet, fromages affinés et toasts..

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 21.00 €

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 20.00 €

6 huîtres creuses de Marennes d'Oléron 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 sa compotée d'oignons grenadine

Terrine du Chef 9.50 €

Terrine de campagne maison aux foies de volaille, toast et condiments

Assiette de saumon fumé 11.50 €

Saumon fumé « maison » sur son trio de blinis, crème au raifort et herbes fraîches

Maquereau de nos côtes 10.50 €

En filet préparé à l'escabèche avec ses pommes de terre tièdes

Cuisses de grenouilles à la Provençale 14.50 €

Anguilles sautées à la Provençale 14.50 €

Méli-Mélo cuisses de grenouilles et anguilles à la Provençale 14.50 €

Nos Salades

La Salade Seguin

La petite
8.90 €

La grande
14.90 €

Toasts de chèvre au miel, lardons sautés sur lit de mesclun et légumes de saison

La Salade Fraîcheur 9.90 € 15.90 €

Melon, effiloché de jambon Prosciutto, roquette, copeaux de parmesan, pesto

La Salade Terroir 10.20 € 16.20 €

Salade, tomates de saison, jambon italien, copeaux de foie gras, magret fumé maison, croutons

La Salade Divine 11.20 € 17.20 €

Saumon fumé « maison », langoustines, crevettes de Madagascar sur lit de mesclun et sa crème de raifort

La Salade Végétarienne 8.50 € 14.50 €

Lit de mesclun, tomates de saison, assortiment de légumes marinés et frais, tomates confites



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 «Français» grillé entier et émincé (1 sauce au choix*)	env. 350g	20.50 €
Onglet de bœuf bûche grillé (1 sauce au choix*)	env. 200g	18.50 €
Bavette spéciale d'ailou, confit d'échalotes	env. 250g	17.50 €
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 per	25.50 €
La côte de bœuf «Française» grillée à la fleur de sel (1 sauce au choix*)	env. 1kg - 2 pers	48.50 €

*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€

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 fériés

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert :
16.50 €**

**Entrée + Plat + Dessert :
20.50 €**

Plat du jour seul : 13.80 €

Le Menu P'titou 9.00€

(- de 10 ans)

Steak haché ou burger maison

Frites

ou

Cabillaud rôti au beurre

Frites

2 boules de glace

Ou

Salade de fruits frais

Ou

Fondant chocolat

Boisson enfant au choix



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

18.90 €

La Potence de chez Jean : (2 sauces au choix*)

brochette de veau dans le quasi marinée au poivre du Népal

env. 300g **26.00 €**

Nos Viandes Cuisinées

Cuisse de canard confite *sauce aux raisins et pommes de terre rôties*

17.90 €

Médillons de veau *crème de chorizo et poêlée Provençale*

20.50 €

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

16.90 €

Burger Jean d'la Queue *et ses frites maison*

17.90 €

Pain artisanal, steak haché minute, tomme de Savoie, poitrine, oignon et sauce maison

Wok Gourmand *au poulet et crevettes*

17.90 €

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 bœuf à l'Italienne préparé par nos soins (environ 200g)

17.90 €

Tartare de saumon aux agrumes (environ 200g)

18.90 €

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

Nos Spécialités de Poissons

Gambas géantes sauvages *sur fonds d'artichauts et coulis de poivrons rouges*

25.50 €

Dos de cabillaud cuit vapeur *sur riz noir et son espuma de citron*

17.90 €

Filet de dorade royale *façon meunière et sa tombée d'épinards*

18.90 €



Le Coin du Fromager

Sélection de fromages affinés

Confiture de cerise noire, fruits secs, salade verte au gré du marché

9.90 €

Fromages Gourmands

Confiture de cerise noire, fruits secs, salade verte au gré du marché

« Servi avec son verre de vin sélectionné par notre sommelier »

15.00 €

SÉLECTION DU SOMMELIER - 12cl

Vin du moment

VDF GZ (Gewurtraminer Local) « *Domaine Cogné* »

AOP Saumur Champigny « *Domaine des Varinelles - Daheuille* »

AOP Beaujolais « *Gamay noir : l'héritage des Pierres Dorées* » *Cédric Vincent*

Le Coin des Gourmands

NOS PÂTISSERIES ET ENTREMETS MAISON

Crème Brûlée à la vanille

7.00€

Tarte citron meringuée et son émulsion au thé vert, sorbet citron vert

7.50€

Salade de fruits frais du moment

6.50€

Le Nougat glacé de Jean et son coulis de fruits exotiques

7.50€

Profiteroles revisitées sauce au chocolat

9.00€

Opéra d'été

Crèmeux fraise, compotée de rhubarbe et sa mousse au chocolat blanc

7.50€

Le Mille-feuille aux fruits rouges

7.90€

Variation autour du Chocolat :

Mi-cuit, namelaka, streuzel, glace, mousse, gelée au Banyuls

9.00€

CAFÉ & THÉ GOURMAND

Café Gourmand Jean d'la Queue

Accompagné de "4 Gourmandises Maison"

7.90 €

Thé "Dammann" Gourmand

Accompagné de "4 Gourmandises Maison"

8.50 €

Champagne Gourmand

Coupe de champagne accompagnée de "4 Gourmandises Maison"

15.00 €

Irish Gourmand

Irish coffee accompagnée de "4 Gourmandises Maison"

16.00 €

"Gourmandises Maison" : consulter notre ardoise



Nos Gourmandises Glacées

NOS CRÉATIONS

La Tournebride

1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, banane, chocolat chaud et chantilly.

La Caraïbe

1 boule mangue, 1 boule coco, 1 boule vanille, coulis de fruits exotiques, chantilly.

La Croquante

1 boule pistache, 1 boule caramel au beurre salé, 1 boule chocolat, nougatine, crumble maison, chantilly.

Amour de Fraise

2 boules sorbet fraise, 1 boule vanille, confiture de fraise, chantilly.



La Gourmande des îles (seul ou à partager)

1 boule mangue, 1 boule coco, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, fruits frais, banane, coulis et chantilly.

LES COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

Colonel 2 boules sorbet citron, Vodka

Vendéenne 2 boules glace café, liqueur au café

Iceberg 2 boules menthe chocolat, Get 27

Supplément chantilly
ou sauce chocolat chaud

1.00 €

9.00 €

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 €

14.00 €

8.00 €

COMPOSEZ VOUS MÊME VOTRE COUPE GLACÉE

Parfums au choix

Crème glacée : vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, pistache, menthe chocolat

Sorbet : citron vert, fraise, framboise, mangue, coco

1 boule 3.00 €

2 boules 6.00 €

3 boules 8.00 €

4 boules 9.00 €