

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 »

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 même menu doit être choisi 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€ ...)
- * 3- le choix : Entrée, plat, dessert pour chacune des personnes si choix différent minimum 48h00 à l'avance

**Pour vos gâteaux d'anniversaire notre pâtissier peut vous proposer :
Royal au chocolat, Opéra d'été ou Fraisier (suivant la qualité des fraises)**



Menu groupe 30,00 €
Forfait boissons + 6€ : kir ou punch, 1 bouteille de vin pour 3 :
Sauvignon blanc ou Pays d'oc rouge et café.



Terrine du chef maison
Terrine de campagne maison aux foies de volaille servie avec ses condiments.
Ou
Maquereau de nos côtes
En filet préparé à l'escabèche avec ses pommes de terre tièdes.
Ou
La Salade Seguin
Toasts de chèvre au miel, lardons sautés sur 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
Dos de cabillaud cuit vapeur, riz noir et espuma de citron

□□□

Salade de fruits frais du moment
Ou
Crème brûlée à la vanille
Ou
Opéra d'été
Crèmeux fraise, compotée de rhubarbe et sa mousse au chocolat blanc





Menu groupe 36,00 €
Forfait boissons + 6€ : kir ou punch, 1 bouteille de vin pour 3 :
Côtes de Gascogne blanc ou Bordeaux Supérieur
Et café.

Pâté spécial jean d'la queue

Foie gras de canard maison servi avec sa compotée d'oignons grenadine.

Ou

Assiette de saumon fumé maison et sa rilette de saumon

Servi avec sa crème au raifort et herbes fraîches.

Ou

La Salade terroir

Salade, tomates de saison, jambon Italien, 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

Servi minimum pour 3 pers

Ou

Filet de Dorade royale façon meunière et sa tombée d'épinards



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

Ou

Nougat glacé du Chef et son coulis de fruits exotique

Ou

Opéra d'été

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

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 39,00 €
Forfait boissons + 6€ : kir ou punch, 1 bouteille de vin pour 3 :
Saumur blanc ou Puisseguin Saint-Emilion
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 sa compotée d'oignons grenadine.

Ou

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

Compotée d'oignons grenadine, crème au raifort et toasts.



Cuisse de canard confite, sauce aux raisins et pommes grenailles

Ou

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

Servi minimum pour 3 pers

Ou

Filet de Dorade royale façon meunière et sa tombée d'épinards



Variation autour du chocolat

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

Ou

Le Mille-feuille aux fruits rouges

Ou

Opéra d'été

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

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