



Nos Apéritifs pour une pause plaisir...

Champagnes

Billecart - Salmon Brut réserve _____ la coupe 10 cl : 10,50 € la btl : 59,00 €

Billecart - Salmon Brut rosé _____ la coupe 10 cl : 14,50 € la btl : 89,00 €

Kir Billecart - Salmon Brut réserve _____ la coupe 10 cl : 11,00 €

Brut tradition

AOC Montlouis sur Loire Brut _____ la coupe 10 cl : 6,50 €
Domaine de la Tailles aux loups _____ la btl : 35,00 €

Nos cocktails maison

le verre de 20 cl

Le Mojito Royal Brut MONTLOUIS Brut, Rhum Cubain, _____ 7,50 €
Jus de citron vert, Feuilles de menthe fraîches, Sucre cassonade.

Le Royal Brut Amaretto MONTLOUIS Brut, Crème Amaretto _____ 7,50 €

Le Mojito Classic Rhum Cubain, Jus de citron vert, _____ 7,00 €
Feuilles de menthe fraîches, Sucre cassonade, Perrier.

Le Jean d'la Queue Rhum brun, Rhum blanc, Liqueur abricot, _____ 7,00 €
Jus d'orange, Jus d'ananas, Jus de citron, Grenadine.

Caipirinha Eau de vie Brésilienne Cachaça, Citron vert, Sucre _____ 7,00 €

French Martini Martini blanc, Vodka, Jus d'ananas, Crème de mûre _____ 7,00 €

Américano Campari, Cinzano blanc, Cinzano rouge, Gin, Perrier _____ 7,00 €

Le Muscaglia Muscadet, Porto blanc, Cointreau, Limonade, _____ 6,50 €
Cannelle, Sucre, Citron, Pomme, Orange

La Sangria Vins rouge, Porto rouge, Cointreau, Limonade, _____ 6,50 €
Cannelle, Sucre, Vanille gousse, Citron, Orange

Nos cocktails maison sans alcool

Le Sam Jus d'orange, Jus d'ananas, Fruits de la passion, Jus de citron, _____ 6,50 €
Sirop de grenadine, Limonade

Le Mojito Pom Jus de pomme, Jus de citron vert, _____ 6,50 €
Feuilles de menthe fraîches, Sucre cassonade

Les Whiskies

le verre de 4 cl

Ballantine's 12 ans Pur Malt _____ 6,80 €

Aberlour 10 ans Single Malt Scotch Whisky _____ 7,00 €

Four Roses Bourbon du Kentucky _____ 7,50 €

Scapa Single Malt Scotch _____ 9,00 €

Talisker 10 ans Pur Malt _____ 9,00 €

Les Traditionnels

Kir Muscadet _____ 10 cl : 4,50 €

Pastis, Ricard _____ 3 cl : 5,00 €

Martini Rouge, Martini Blanc,
Campari, Suze _____ 5 cl : 5,50 €

Porto Blanc, Porto Rouge _____ 8 cl : 5,50 €

Nos Ardoises Apéro pour un moment de partage !

Ardoise de charcuteries fines du moment _____ 9,80 €
Jambon Ibérico spécial réserve, fines tranches de Langouille aux piments d'Espelette,
Sarments Vertillais, Saucisses fumées maison, Tapenade

Ardoise de charcuteries fines, et fromage affiné _____ 13,80 €
Jambon Ibérico spécial réserve, Langouille aux piments d'Espelette,
Sarments Vertillais, Saucisses fumées maison, Manchego, Tomme brûlée, Tapenade

Planchette de La Criée _____ 10,90 €
Assortiment de gambas bio de Madagascar, bulots, bigorneaux, Rillettes de crabe

Vins au verre

Les Tendres et Moelleux

le verre de 12 cl

Vouvray cuvée de Silex «Domaine des Aubuisières» B. Fouquet 2011 _____ 6,50 €

Cueillettes Tardives de notre Vignoble _____ 6,50 €
«Soleil d'automne» Laurent Grégoire 2011

Coteaux de l'Aubance «Domaine des Rochelles» J. Y Lebreton 2010 _____ 7,00 €

Gewurztraminer AOC vieilles vignes _____ 7,00 €

Les Blancs secs

le verre de 12 cl

Muscadet M. Laurent Grégoire de Mouzillon 2011 _____ 3,50 €

Quincy Domaine Mardon H. Mameau 2010 Coup de cœur Guide Hachette ! _____ 6,50 €

Savennières Les Fougeraies Domaine du Gué d'Orger L. Mahé 2009 _____ 7,00 €

Les Rouges

le verre de 12 cl

Chinon Domaine Olga Raffault _____ 5,00 €

Cote de Bourg Château de la Haute Libarde _____ 6,00 €

Margaux Labastide Dauzac Second vin du Château Dauzac _____ 8,90 €

Pessac-Léognan Château Coucheroy André Lurton _____ 7,50 €

Les Bières pression et bouteille

Bière Blonde Pression _____ 25 cl : 4,10 €

_____ 50 cl : 7,90 €

Affligem blonde d'Abbaye _____ 25 cl : 4,80 €

_____ 50 cl : 8,50 €



Nos Entrées

Nos Entrées froides

Le Tian de Crabe Vinaigrette au Jus de Pomme _____ 9,80 €
Toasts de pain grillé et condiments

L'Assiette de Saumon et Mulet Fumés Maison et ses Rillettes de Crabe _____ 8,90 €
Crème fouettée Mascarpone au Raifort, Toasts de pain grillé

Pâté spécial «Jean d'la Queue» _____ 12,90 €
Foie Gras de canard élaboré par nos soins
Profiterole d'oignon au miel, Toasts de pain grillé

Terrine de Campagne Maison au Calvados _____ 7,50 €
Toasts de pain grillé et condiments

L'Ardoise de Charcuteries fines _____ 12,50 €
Jambon Ibérico spécial réserve, Terrine de Campagne Maison au Calvados, Fines tranches de Langouille aux piments d'Espelette, Sarments Vertillais, Saucisses fumées maison, Toast campagne et Cornichons

Nos Entrées chaudes

Tatin de chèvre aux échalotes confites et Salade de Saison au vinaigre de Figue _____ 8,80 €

Foie Gras de canard poêlé, déglacé au vinaigre Manzana _____ 13,90 €
Pain perdu et sa Marmelade de Pommes

Cocotte de Noix de Saint Jacques et Fruits de mer, petits légumes croquants _____ 9,90 €

Anguilles sautées au beurre ail et persil _____ 13,90 €

Cuisses de Grenouilles sautées au beurre ail et persil _____ 13,50 €

Méli-Mélo d'Anguilles et Cuisses de Grenouilles sautées au beurre ail et persil _____ 13,80 €

*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.*

Le Banc de l'Ecaillé chez Jean d'la Queue

A DEGUSTER
OU
EMPORTER...

Huîtres de Sarzeau n°3 _____ les 6 : 10,50 € __ les 9 : 15,50 € __ les 12 : 21,00 €

Huîtres Marennes Oléron n°3 _____ les 6 : 11,80 € __ les 9 : 17,50 € __ les 12 : 22,50 €

Huîtres Creuses spéciales, D'Isigny n°3 _____ les 6 : 13,80 € __ les 9 : 20,70 € __ les 12 : 26,00 €

Assiette découverte d'Huîtres _____ 17,90 €

*3 Huîtres Creuses spéciales D'Isigny n°3, 3 Huîtres de Sarzeau n°3,
3 Huîtres Marennes Oléron n°3*

Le Duo 6 Huîtres Marennes Oléron n°3 et 6 Langoustines _____ 18,50 €

Servi avec : Vinaigre d'échalotes, Pain et Beurre

Buisson de Langoustines 12 pièces *Mayonnaise* _____ 18,90 €

Assiette Dégustation de Fruits de mer

L'Assiette P'tite Marée... _____ 13,90 €

Assortiment de 6 Gambas bio de Madagascar, 4 Bulots, Bigorneaux, Amandes

L'Assiette Grande Marée... _____ 15,90 €

*Assortiment 3 huîtres Sarzeau n°3, 3 Langoustines, 3 Gambas bio, 4 Bulots,
3 Palourdes, 3 Amandes, Bigorneaux*

Nos Plateaux de Fruits de mer

Le 1836 _____ 1 pers. : 25,00 € __ 2 pers. : 50,00 €

*3 Huîtres de Sarzeau n°3, 3 Huîtres Marennes Oléron n°3,
6 Gambas bio, 4 Langoustines, Bulots, Bigorneaux, 2 Palourdes, Amandes
Servi avec : Mayonnaise, Ailloli, Pain, Beurre et Vinaigre d'échalotes*

L'Ecaillée _____ 1 pers. : 35,00 € __ 2 pers. : 70,00 €

*4 Huîtres de Sarzeau n°3, 4 Huîtres Marennes Oléron n°3,
1 demi Tourteau, 6 Langoustines, 6 Crevettes roses, 4 Palourdes, Amandes, Bulots, Bigorneaux
Servi avec : Mayonnaise, Ailloli, Pain, Beurre et Vinaigre d'échalotes*

La Spéciale Jean d'la Queue _____ 1 pers. : 45,00 € __ 2 pers. : 90,00 €

*3 Huîtres creuses spéciales d'Isigny, 3 Huîtres Marennes Oléron n°3, 3 Huîtres de Sarzeau n°3,
8 Langoustines, 1 demi Tourteau, 4 Palourdes, 8 Crevettes bio, Amandes, Bulots, Bigorneaux
Servi avec : Mayonnaise, Ailloli, Pain, Beurre, et Vinaigre d'échalotes*

L'Assiette «Tout est Cuit» _____ Assiette pour 1 pers. : 35,00 €

*1 demi Tourteau, 10 Langoustines, Bigorneaux, Bulots, 6 Crevettes roses
Servi avec : Mayonnaise, Ailloli, Pain, Beurre et Vinaigre d'échalotes*



Nos Grillades sur Sarments de vigne

L'Exceptionnelle Andouillette tressée main au confit d'échalotes _____	env. 400g :	22,00 €
L'Incontournable Jarret de Porc _____	env. 1kg :	15,00 €
Le Boudin Noir aux oignons _____ <i>spécialité régionale «Maître Charcutier Pierre Cotard»</i>	env. 250g :	12,00 €
La Saucisse au Muscadet et herbes fraîches _____ <i>spécialité régionale «Maître Charcutier Pierre Cotard»</i>	env. 250g :	12,50 €
Travers de Porc grillés croustillant à la Fleur de Sel et Moutarde _____	env. 350g :	13,50 €
Côte de Cochon à la Nantaise confite et grillée _____	env. 300g :	14,90 €
Le Magret de Canard grillé entier <i>émincé à votre convenance</i> _____	env. 350g :	17,50 €
L'Onglet de bœuf bûche _____	env. 200g :	16,50 €
Bavette spéciale d'Aloyau Beurre à l'échalote _____	env. 300g :	15,90 €
Le Faux Filet de Bœuf émincé Beurre Jean d'La Queue _____ <i>servi avec des frites maison</i>	env. 250g :	16,90 €
Le Filet de Bœuf _____	env. 200g :	19,90 €
L'Entrecôte «Extra» _____	env. 300g :	19,50 €
La Côte de Bœuf grillée à la Fleur de Sel _____	env. 400g - 1 pers. :	21,50 €
La Côte de Bœuf grillée à la Fleur de Sel _____	env. 1kg - 2 pers. :	42,00 €

Nos viandes sont accompagnées d'une garniture au choix "maison"

Frites Maison, Grenailles sautées au beurre ail et persil, Ecrasé de Pommes de terre au beurre et à la Fleur de Sel, Poêlée de légumes verts, Pommes fruits sautées au beurre, Cocos de Vendée façon Grand-mère, Salade au gré du marché.

Garniture supplémentaire _____ 2,70 €

Les sauces au choix _____ 1,90 €

- Béarnaise
- Poivre
- Roquefort
- Confit d'échalotes
- Crème de Moutarde à l'ancienne

Servis du lundi au vendredi
uniquement le midi,
Sauf les jours fériés

FORMULE
DU
MIDI EXPRESS

Le Marché du Jour

Consulter notre Ardoise

Plat du jour _____ 13,80 €

Plat du jour + Café Gourmand _____ 15,50 €



Association Française des Maîtres Restaurateurs

La qualité «Maître Restaurateur»

La qualité Maître Restaurateur
est une garantie de cuisine élaborée sur place
avec des produits bruts de qualité
par une équipe de professionnels de la restauration.

Ce titre, décerné par arrêté préfectoral,
est soumis à un audit de contrôle
respectant chaque aspect du cahier des charges
des Maîtres Restaurateurs.



Les Grillades spéciales Jean d'la Queue

Epaule de cochon de lait _____ 1 pers. : 18,80 € 2 pers. : 36,00 €

Braisée et grillée, oignons, persil et poivre de Séchouan

La Palette des 3 petits cochons _____ 18,50 €

Saucisse au Muscadet et herbes fraîches, Boudin noir aux oignons, Andouillette

La Palette du Grillardin _____ 1 pers. : 21,50 € 2 pers. : 42,00 €

Saucisse, Magret de canard, Souris d'Agneau confite grillée, Travers de porc croustillants

Nos Viandes Cuisinées

Pintade farcie Clos Duroy Label Rouge cuit dans son jus _____ 14,50 €

Ecrasé de Pommes de terre au beurre, haricots verts

Souris d'Agneau confite sauce au miel et Cocos Vendée _____ 16,90 €

Rognons de Veau flambés au Cognac, _____ 18,50 €

Champignons à la crème et ses linguinis

Le Gros Steak de Bœuf haché minute _____ env. 300g : 15,90 €

Servi avec des frites Maison et sauce Béarnaise Maison

*** Tartare de Bœuf, préparé ou non par nos soins** _____ 14,80 €

Servi avec des frites Maison

*** Tartare de Bœuf César, préparé et poêlé** _____ 14,80 €

Servi avec des frites Maison

** A votre convenance, nos Tartares de Bœuf peuvent être hachés ou coupés au couteau.*

Nos Spécialités de Poissons

Sole Meunière, pommes vapeurs persillées, pousses d'épinards, beurre noisette _____ 19,90 €

Rôti de Lotte à la pancetta, gâteau de courgettes et panet rôti sauce crustacés _____ 16,50 €

Noix de Saint-Jacques croûte aux herbes fraîches _____ 19,50 €

Risotto de cœur de blé, beurre blanc

Dos de Saumon rôti, craquant de parmesan, écrasé de pommes de Terre Maison _____ 14,90 €

Sauce Mousseline



Le Coin du Fromager

Sélections de fromages affinés "Fromagerie Beillevaire"

Moutarde Crémone et pâte de coing,
Salade verte au gré du marché _____ 9,90 €
Noix et fruits secs, vinaigrette balsamique

Suggestions de vins rouges au Verre _____ le verre de 12 cl

Margaux Labastide Dauzac *Second vin du Château Dauzac* _____ 8,90 €
Pessac-Léognan Château Coucheroy *André Lurton* _____ 7,50 €
Chinon Domaine Olga Raffault _____ 5,00 €
Cote de Bourg Château de la Haute Libarde _____ 6,00 €

Le Menu P'titou _____ 8,90 €

Au choix :

- **Steak de Bœuf frais haché minute** _____ env. 130g
Servi avec Frites Maison ou Poêlée d'Haricots verts

- **Croquette de Saumon à la Viennoise sauce Mousseline**
Ecrasé de Pommes de terre au Beurre et à la Fleur de Sel

Au choix :

- Crème glacée 2 boules «La Fraiseriaie»
- Mousse au chocolat

Boisson au choix



Le Coin des Gourmands

Nos Pâtisseries et Entremets Maison

Tarte Citron Meringuée _____ 6,50 €

Cœur Coulant au Chocolat
et sa Crème glacée Vanille _____ 7,00 €

Le Gros Baba Bouchon au Rhum _____ 8,90 €
Servi avec ses verres de Rhum et sauce chocolat chaud, chantilly

Profiteroles «Maison» _____ 7,50 €
Sauce chocolat au miel

La Folie de Jean _____
*Ananas frais poêlés au beurre caramélisé, gratiné d'une crème brûlée
et sa crème glacée rhum-raisins* _____ 8,90 €

Gourmandise en Verrines autour du Chocolat _____ 8,00 €
*Bavarois chocolat blanc au cœur de fruits rouges, mousse au chocolat
au caramel beurre salé, Tiramisu*

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon _____ 6,50 €

Café & Thé Gourmand _____ 7,50 €

Café Gourmand "Grand Espresso"
Accompagné de "Gourmandises Maison"

Thé «Harney & Sons» Gourmand
Accompagné de "Gourmandises Maison"

«Gourmandises Maison» : Bavarois chocolat blanc au cœur de fruits
rouges, Crème Brûlée vanille Bourbon,
Pâtisserie Maison

Nos Cocktails Chauds

Irish Coffee glacé *Glace café 1 boule, Grand Espresso Lavazza,
Whisky, Chantilly* _____ 10,50 €

Irish Coffee *Grand Espresso Lavazza, Whisky, Chantilly* _____ 9,00 €



Nos Gourmandises Glacées

La Fraiseraie,
Notre Partenaire Glacier



Nos créations

8,90 €

Violon d'automne

1 boule nougat de Montélimar, 1 boule vanille, 1 boule caramel au sel de Guérande, sauce caramel crémeux, chantilly, nougatine

Le Verger d'Automne

1 boule sorbet pomme, 1 boule pomme-caramel, 1 boule poire sauce caramel-calvados

L'Âge de Glace

1 boule pralinée, 1 boule caramel au sel de Guérande, 1 boule vanille, noisettes, sauce caramel crémeux, meringues, amandes effilées, chantilly

Jean d'la Queue

2 boules rhum-raisins, 1 boule nougat de Montélimar, rhum, ananas frais poêlé au beurre caramélisé, chantilly, amandes grillées

Bounty

2 boules sorbet noix de coco, 1 boule chocolat, sauce chocolat chaud, chantilly, coco râpée

Amour de fraise

2 boules sorbet fraise, 1 boule sorbet vanille-fraise, confiture de fraise, chantilly, (fraises selon saison)

Rouge baiser

1 boule sorbet fraise, 1 boule sorbet mûre-framboise, 1 boule sorbet framboise, coulis de fruits rouges, chantilly, amandes grillées

Les Coupes Glacées Alcoolisées

8,50 €

La Normande

2 boules pomme-caramel, Calvados

Colonel

2 boules sorbet citron, Vodka

Williamine

2 boules sorbet poire, alcool de poire

Créole

2 boules glace rhum-raisins, rhum

Les Classiques

7,50 €

Poire Belle-Hélène

2 boules vanille, poire au sirop, sauce chocolat chaud, chantilly, amandes grillées

Nelly Melba

2 boules vanille, pêche au sirop, gelée de groseilles, chantilly, amandes grillées

Dame Blanche

2 boules vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

Chocolat Liégeois

2 boules chocolat, sauce chocolat chaud, chantilly

Praliné Liégeois

2 boules praliné, sauce chocolat chaud, chantilly

Café Liégeois

2 boules café, sauce café, chantilly

Composez vous-même votre coupe glacée

Parfums au choix

Crème glacée : vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, nougat de Montélimar, praliné, rhum raisins

Sorbet : citron, fraise, framboise, mûre-framboise, poire, noix de coco, pomme

Les glaces duo : vanille-fraise, pomme-caramel, mûre-framboise

1 boule : 3,10 € - 2 boules : 6,20 € - 3 boules : 8,80 € - 4 boules : 9,90 €



Uniquement du lundi au jeudi (sauf jours fériés)



Menu groupe

~ A partir de 10 personnes ~

Suggestions
Forfait vin 5€ / Pers
• 2 verres

* Chinon AOC
Domaine Olga Raffault

* Bordeaux Cote de
Bourg CHATEAU

* Rosé de pays de
Loire cépage Gamay

Servis en pot de 50 cl

Cocktails Maison Muscagria

★★

Tatin de chèvre aux échalotes confites
Salade de saison au vinaigre de figue

Où

L'Assiette de Saumon et Mulet Fumés Maison
Et ses Rillettes de Crabe Crème fouettée Mascarpone au Raifort,
Toasts de pain grillés

★★★

Epaule de cochon de lait Braisée et grillée

Oignons, persil et poivre de Séchouan

Servi avec des frites maison, Cocos de Vendée façon Grand-mère

Où

Dos de Saumon rôti, craquant de parmesan
Écrasé de pommes de Terre Maison sauce Mousseline

★★★

Café Gourmand "Grand Espresso"
Accompagné de "Gourmandises Maison"

Bavarois chocolat blanc au cœur de fruits rouges, Crème Brûlée
vanille Bourbon, Pâtisserie Maison

**"Fromagerie
Beillevaire"**

L'Assiette de
fromages
affinés
Moutarde de
Crémona et
pâte de
coing et sa
salade de
saison
Supplément
4.50 €

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
je
Jean d'la Queue

38€

Menu groupe

~ A partir de 10 personnes ~

Suggestions
Forfait vin 5€ / Pers
• 2 verres

* Chinon AOC
Domaine Olga Raffault

* Bordeaux Cote de
Bourg CHATEAU

* Rosé de pays de
Loire cépage Gamay

Servis en pot de 50 cl

Cocktails Maison Muscagria

★★

Pâté spécial «Jean d'la Queue» Foie Gras de canard
Élaboré par nos soins Profiterole d'oignon au miel, Toasts de pain grillé
Où

L'Assiette Grande Marée

Assortiment 3 huîtres Sarzeau n°3, 3 Langoustines, 3 Gambas bio,
4 Bulots, 3 Palourdes, 3 Amandes, Bigorneaux

★★★

(1kg mini 3 personnes)

La Côte de Bœuf grillée à la Fleur de Sel

Servi avec des frites maison, Grenailles sautées au beurre ail et persil,
Béarnaise, Salade de saison.

★★★

Dégustation de fromages affinés

Moutarde de Crémone et pâte de coing et sa salade de saison

★★★

Gourmandise en Verrines autour du Chocolat

Bavarois chocolat blanc au cœur de fruits rouges, mousse au chocolat au
caramel beurre salé, Tiramisu

Où

La Folie de Jean

Ananas frais poêlés au beurre caramélisé, gratiné d'une crème brûlée et sa
crème glacée rhum-raisins

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

~ A partir de 10 personnes ~

Suggestions
Forfait vin 5€ / Pers
 • 2 verres

* Chinon AOC
 Domaine Olga Raffault

* Bordeaux Cote de
 Bourg CHATEAU

* Rosé de pays de
 Loire cépage Gamay

Servis en pot de 50 cl

Cocktails Maison Muscagria

★★

Foie Gras de canard élaboré par nos soins
Profiterole d'oignon au miel, Toasts de pain grillé

Où

Cocotte de Noix de Saint Jacques et Fruits de mer,
Petits légumes croquants

★★★

(1kg mini 3 personnes)

La Côte de Bœuf grillée à la Fleur de Sel
*Servi avec des frites maison, Grenailles sautées au beurre ail et persil,
 Béarnaise, Salade de saison.*

Où

Brochette de Noix de Saint-Jacques au Beurre Blanc
Risotto de cœur de blé,

★★★

Gourmandise en Verrines autour du Chocolat

*Bavarois chocolat blanc au cœur de fruits rouges, mousse au chocolat au
 caramel beurre salé, Tiramisu*

**"Fromagerie
 Beillevaire"**

L'Assiette de
 fromages
 affinés
 Moutarde de
 Crémone et
 pâte de
 coing et sa
 salade de
 saison
 Supplément
 4.50 €



Uniquement du lundi au jeudi (sauf jours fériés)

23€

Menu groupe

~ A partir de 10 personnes ~

Suggestions
Forfait vin 5€ / Pers
• 2 verres

* Chinon AOC
Domaine Olga Raffault

* Bordeaux Cote de
Bourg CHATEAU

* Rosé de pays de
Loire cépage Gama

Servis en pot de 50 c

Kir au Muscadet

★★

L'Assiette de Saumon et Mulet Fumés Maison
et ses Rillettes de Crabe

Crème fouettée Mascarpone au Raifort, Toasts de pain grillé
OÙ

Terrine de Campagne Maison au Calvados
Toasts de pain grillé et condiments

★★★

AU CHOIX

Spécialité régionale «Maître Charcutier Pierre Cotard»

La Saucisse au Muscadet et herbes fraîches

Le Boudin Noir aux oignons

Servi avec des frites maison

★★★

Mousse au Chocolat

OÙ

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

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



Uniquement du lundi au jeudi (sauf jours fériés)



Menu groupe

~ A partir de 10 personnes ~

Suggestions
Forfait vin 5€ / Pers
• 2 verres

* Chinon AOC
Domaine Olga Raffault

* Bordeaux Cote de
Bourg CHATEAU

* Rosé de pays de
Loire cépage Gamay

Servis en pot de 50 cl

Cocktails Maison Muscagria

★★

Tatin de chèvre aux échalotes confites

Salade de saison au vinaigre de figue

Où

L'Assiette de Saumon et Mulet Fumés Maison et ses Rillettes de Crabe

Crème fouettée Mascarpone au Raifort, Toasts de pain grillé

★★★

Bavette spéciale d'Aloyau Beurre à l'échalote

Servi avec des frites maison Grenailles sautées au beurre ail et persil

Où

Dos de Saumon rôti, craquant de parmesan,

Écrasé de pommes de Terre Maison Sauce Mousseline

★★★

La coupe de Mousse au chocolat Maison

Où

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

**"Fromagerie
Beillevaire"**

L'Assiette de
fromages
affinés
Moutarde de
Crémona et
pâte de
coing et sa
salade de
saison
Supplément
4.50 €

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



**"Fromagerie
Beillevaire"**

L'Assiette de
fromages
affinés
Moutarde de
Crémona et
pâte de
coing et sa
salade de
saison
Supplément
4.50 €



Menu groupe

~ A partir de 10 personnes ~

Cocktails Maison Muscagria

★★

Foie Gras de canard élaboré par nos soins
Profiterole d'oignon au miel, Toasts de pain grillé

Où

Le Tian de Crabe Vinaigrette au Jus de Pomme

Toasts de pain grillé et condiments

★★★

La Palette du Grillardin ou st jacques

Saucisse, Magret de canard, Souris d'Agneau confite grillée, Travers de porc
croustillants. *Servi avec des frites maison,
Cocos de Vendée façon Grand-mère, Salade au gré du marché.*

Où

Brochette de Noix de Saint-Jacques au Beurre Blanc
Risotto de cœur de blé,

★★★

La Folie de Jean

Ananas frais poêlés au beurre caramélisé, gratiné d'une crème brûlée et sa
crème glacée rhum-raisins

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

30€

Menu groupe

~ A partir de 10 personnes ~

Suggestions
Forfait vin 5€ / Pers
 • 2 verres

- * Chinon AOC
 Domaine Olga Raffault
- * Bordeaux Cote de
 Bourg CHATEAU
- * Rosé de pays de
 Loire cépage Gamay

Servis en pot de 50 cl

Cocktails Maison Muscagria

★★

Le Tian de Crabe Vinaigrette au Jus de Pomme
 Toasts de pain grillé et condiments
 OÙ
 Tatin de chèvre aux échalotes confites
 Salade de saison au vinaigre de figue

★★★

Epaule de cochon de lait Braisée et grillée
 Oignons, persil et poivre de Séchouan
 Servi avec des frites maison, Cocos de Vendée façon Grand-mère
 OÙ
 Dos de Saumon rôti, craquant de parmesan
 Écrasé de pommes de Terre Maison sauce Mousseline

★★★

La Folie de Jean
 Ananas frais poêlés au beurre caramélisé, gratiné d'une crème
 brûlée et sa crème glacée rhum-raisins
 OÙ

Profiteroles «Maison» Sauce chocolat au miel

**"Fromagerie
 Beillevaire"**
 L'Assiette de
 fromages
 affinés
 Moutarde de
 Crémone et
 pâte de coing et
 sa salade de
 saison
 Supplément
 4.50 €



Menu groupe

~ A partir de 10 personnes ~

Suggestions
Forfait vin 5€ / Pers
• 2 verres

* Chinon AOC
Domaine Olga Raffault

* Bordeaux Cote de
Bourg CHATEAU

* Rosé de pays de
Loire cépage Gamay

Servis en pot de 50 cl

Cocktails Maison Muscagria

★★

Tatin de chèvre aux échalotes confites
Salade de saison au vinaigre de figue

Où

Cocotte de Noix de Saint Jacques et Fruits de mer
Petits légumes croquants

★★★

La Palette des 3 petits cochons

Saucisse au Muscadet et herbes fraîches, Boudin noir aux oignons, Andouillette. *Servi avec des frites maison, Grenailles sautées au beurre ail et persil.*

Où

Rôti de Lotte à la pancetta, gâteau de courgettes
Panet rôti sauce crustacés

★★★

Cœur Coulant au Chocolat et sa Crème glacée Vanille

Où

La Folie de Jean

Ananas frais poêlés au beurre caramélisé, gratiné d'une crème brûlée et sa crème glacée rhum-raisins

**"Fromagerie
Beillevoire"**

L'Assiette de fromages affinés
Moutarde de Crémone et pâte de coing et sa salade de saison
Supplément 4.50 €

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

30 €

Menu groupe

~ A partir de 10 personnes ~

Suggestions
Forfait vin 5€ / Pers
• 2 verres

- * Chinon AOC
Domaine Olga Raffault
 - * Bordeaux Cote de
Bourg CHATEAU
 - * Rosé de pays de
Loire cépage Gamay
- Servis en pot de 50 cl

Cocktails Maison Muscagria

★★

Tatin de chèvre aux échalotes confites

Salade de saison au vinaigre de figue

Où

L'Assiette de Saumon et Mulet Fumés Maison et ses Rillettes de Crabe

Crème fouettée Mascarpone au Raifort, Toasts de pain grillé

★★★

L'Onglet de bœuf bûche- Confit d'échalotes

Servi avec des frites maison

Où

Dos de Saumon rôti, craquant de parmesan,
Écrasé de pommes de Terre Maison Sauce Mousseline

★★★

Gourmandise en Verrines autour du Chocolat
Bavarois chocolat blanc au cœur de fruits rouges, mousse au chocolat au
caramel beurre salé, Tiramisu

Où

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon