


Coquillages et crustacés

6 huîtres creuses de cancale N°3	13,00 €
9 huîtres creuses de cancale N°3	19,50 €
6 huîtres creuses Prestige de cancale N°2	29,50 €
9 huîtres creuses Prestige de cancale N°2	44,25 €
Dégustation d'huîtres : 6 Cancale N°3 et 5 Prestige Cancale N°2	35,00 €
Assiette de 6 huitres N°3 et saumon d'Ecosse fumé maison	28,00 €
Assiette de langoustines et crevettes bio - mayonnaise maison	26,00 €
Bulots 350 g - mayonnaise maison	13,00 €
Bigorneaux 250 g - mayonnaise maison	15,50 €
Langoustines pêchées au casier 300 g - mayonnaise maison	38,00 €
Langoustines pêchées au casier 200 g - mayonnaise maison	25,50 €
Crevettes bio 200 g - mayonnaise maison	19,50 €
Araignée +1Kg - mayonnaise maison	25,00 €
Bouquets 125 g (en saison) - mayonnaise maison	21,00 €
Plateau de fruits de mer « Traditionnel » deux personnes	110,00 €
Araignée, langoustines, crevettes bio, bulots, bigorneaux, 6 Cancale N°3 et 4 huîtres Prestige Cancale N°2.	
Plateau de fruits de mer « Traditionnel » une personne	55,00 €
Plateau de fruits de mer « La Cale » deux personnes	95,00 €
Langoustines, crevettes bio, bigorneaux 6 Cancale N°3 et 4 huîtres Prestige Cancale N°2.	
Plateau de fruits de mer « Araignée » deux personnes	85,00 €
Araignée, crevettes bio, bulots, bigorneaux, 10 Cancale N°3	
Assiette de la mer pour 1 personne	36,00 €
Langoustines, crevettes bio, bulots, bigorneaux, 2 Cancale N°3 et 1 huître Prestige Cancale N°2.	

Pour commencer, en solo ou à partager

Bulots 350 g - mayonnaise maison	13,00 €
Crevettes bio 200 g - mayonnaise maison	19,50 €
6 huîtres creuses de Cancale N°3	13,00 €
Croustillant de Darley à l'andouille de Guémené, compote au Lambig bio	12,00 €
Langoustines pêchées au casier 300 g - mayonnaise maison	38,00 €
Langoustines pêchées au casier 200 g - mayonnaise maison	25,50 €
Assiette de 6 huitres N°3 et saumon d'Ecosse Label rouge fumé maison	28,00 €
Assiette de 6 huitres N°3 et foie gras mi-cuit maison au Layon	35,00 €
Assiette de bouquet et langoustines - mayonnaise maison	27,00 €
Assiette de langoustines et crevettes bio - mayonnaise maison	26,00 €
Dégustation d'huîtres : 6 Cancale N°3 et 5 Prestige Cancale N°2	35,00 €

Plats

Consultez l'ardoise 

Desserts

Assiette de fromages des frères Darley et notre réseau	10,00 €
Panna cotta vanille et coulis de mangue-coco	10,00 €
Affogato (Double espresso et glace vanille)	10,00 €
Moelleux au chocolat Valrhona, crème anglaise et glace du moment (à commander en début de repas)	10,00 €
Kouing amman, caramel au beurre salé et lambig bio (à commander en début de repas)	12,00 €

Glaces et sorbets artisanaux

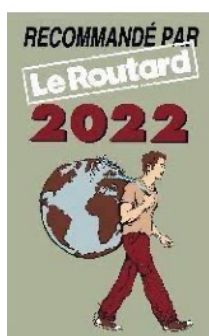
	1 boule	3,50 €
Vanille, fraise, poire, chocolat, café,	2 boules	6,50 €
caramel au beurre salé, citron, rhum-raisins	3 boules	9,50 €
Supplément chantilly		1,50 €

Boissons chaudes

Café ou Décaféiné		2,80 €
Thés et infusions Dammann frères		5,00 €
Cappuccino, Chocolat chaud		6,50 €
Irish coffee		9,00 €
Café ou chocolat viennois		6,80 €

Digestifs

Rhum arrangé pêche ou ananas maison	4 cl	8,00 €
« 44 » maison : Orange, fraises de Plougastel ou cerises	4 cl	8,00 €
Lambig bio (eau de vie de cidre)	4 cl	8,00 €
Cognac Marnier XO	4 cl	15,00 €
Bas-Armagnac Hors d'âge Ch. Ménard	4 cl	15,00 €
Calvados 15 ans Château du Breuil	4 cl	15,00 €
Eau de vie de Poire, mirabelle, framboises	4 cl	8,00 €
Get 27, Get 31, Bailey's	6 cl	8,00 €



Fermeture hebdomadaire lundi et mardi

0299819934

Si vous souhaitez déguster un Plateau de fruits de mer, "Traditionnel" ou "Araignée", merci d'arriver au restaurant avant 13H00 pour le déjeuner et avant 20H00 pour le dîner.

**Pour nos horaires et nos jours d'ouvertures,
veuillez consulter notre site internet**

www.lacalesolidor.fr

Découvrez les coquillages de plongée pêchés par Polo et son équipe

Les Ormeaux ✓



Les Saint-Jacques ✓

