

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	44,00 €

Accord
Met-vin 

Muscadet
Bedouet
Blanc
12 cl - 50 cl

Dégustation 6 huîtres : 3 Cancale N°3 et 3 Prestige Cancale N°2	19,50 € ->
Dégustation 12 huîtres : 6 Cancale N°3 et 6 Prestige Cancale N°2	38,50 €
Langoustines 200 g - mayonnaise maison	25,50 €
Langoustines 300 g - mayonnaise maison	38,00 € ->
Bulots 350 g - mayonnaise maison	15,00 €
Bigorneaux 250 g - mayonnaise maison	15,00 €
Crevettes bio 200 g - mayonnaise maison	19,50 €
Bouquets 125 g (en saison, l'hiver) - mayonnaise maison	21,00 €
Araignée 1Kg+ - mayonnaise maison	25,00 € ->
Assiette de 4 huîtres Cancale N°3 & crevettes bio - mayonnaise maison	17,00 €
Assiette de bulots & crevettes bio - mayonnaise maison	18,00 €
Assiette de langoustines & crevettes bio - mayonnaise maison	26,00 €
Assiette de bouquet (en saison, l'hiver) & langoustines - mayonnaise maison	29,50 €

Saint-Pourçain
Rouge
12 cl - 50 cl

Crozes
Hermitage
Blanc
12 cl - 50 cl

Chablis V.V
Blanc
12 cl - 50 cl

Plateau de fruits de mer « Traditionnel » deux personnes Araignée, langoustines, crevettes bio, bulots, bigorneaux, 6 Cancale N°3 et 4 huîtres Prestige Cancale N°2.	110,00 € ->
---	-------------

Pouilly Fuissé
Blanc
12 cl - 50 cl

Plateau de fruits de mer « Traditionnel » une personne	55,00 €
---	---------

Plateau de fruits de mer « La Cale » deux personnes Langoustines, crevettes bio, bigorneaux 6 Cancale N°3 et 4 huîtres Prestige Cancale N°2.	95,00 €
---	---------

Plateau de fruits de mer « Araignée » deux personnes Araignée, crevettes bio, bulots, bigorneaux, 10 Cancale N°3.	85,00 €
---	---------

Assiette de la mer pour 1 personne Langoustines, crevettes bio, bulots, bigorneaux, 2 Cancale N°3 et 1 huître Prestige Cancale N°2.	36,00 € ->
--	------------

Chablis V.V
Blanc
12 cl - 50 cl

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.

La liste des allergènes est disponible sur demande. Nous travaillons tous ces produits dans notre cuisine, tout nos plats sont donc susceptibles de contenir l'ensemble de ces allergènes.

Entrées

6 huîtres creuses de Cancale N°3	13,00 €	
Assiette de 4 huîtres Cancale N°3 & crevettes bio - mayonnaise maison	17,00 €	
Assiette de bulots & crevettes bio - mayonnaise maison	18,00 €	
Dégustation 6 huîtres : 3 Cancale N°3 & 3 Prestige Cancale N°2	19,50 € ->	
Crevettes bio 200 g - mayonnaise maison	19,50 €	
Assiette de langoustines & crevettes bio - mayonnaise maison	26,00 €	
Assiette de bouquet (en saison, l'hiver) & langoustines - mayonnaise maison	29,50 €	
Ormeaux 2 Pièces, jus aux algues Bretonnes (en saison de novembre à mai)	29,50 € ->	

Accord
Met-vin ✓

Chablis V.V
Blanc
12 cl - 50 cl

Saint-Joseph
Rouge
12 cl - 50 cl

Plats

Magret de canard rôti, coulis de tomates au poivre, purée et légumes de saison	23,00 € ->	
Raie cuite au four, beurre blanc aux algues, purée et légumes de saison	21,00 €	
Poisson noble de 21€ à 48 € - Consultez l'ardoise		
Pavé de haddock poché au beurre blanc, purée et légumes de saison	25,00 € ->	
Magret de canard rôti et foie gras poêlé, purée et légumes de saison	34,00 € ->	

Saint-Pourçain
Rouge
12 cl - 50 cl

Saint-Joseph
Blanc
12 cl - 50 cl

Saint-Joseph
Rouge
12 cl - 50 cl

En plus, nous proposons une ardoise chaque jour avec de nombreuses suggestions d'entrées, de plats et de desserts. A découvrir sur place ✓

Desserts

Assiette de fromages des frères Darley et notre réseau	12,00 € ->	
Grande assiette de fromages des frères Darley et notre réseau	25,00 €	
Soupe de mangue - coco, sorbet citron et tuiles aux amandes	12,00 €	
Affogato (Double expresso et glace vanille)	12,00 €	
Moelleux au chocolat Valrhona, crème anglaise et sorbet poire (à commander en début de repas)	12,00 €	
Kouign amann, caramel au beurre salé et lambig bio (à commander en début de repas)	13,00 € ->	

Saint-Joseph
Rouge
12 cl - 50 cl

Cidre
Breton
Bio

Glaces et sorbets artisanaux

Vanille, fraise, poire, chocolat, café,	1 boule	04,00 €
caramel au beurre salé, citron, rhum-raisins	2 boules	08,00 €
	3 boules	12,00 €
Avec de la chantilly		02,00 €

Boissons chaudes

Café ou Décaféiné		03,00 €
Thés Damann et infusions Bio		05,50 €
Cappuccino, Chocolat chaud		06,50 €
Irish coffee		10,00 €
Café ou chocolat viennois		07,00 €

Digestifs

Rhum arrangé pêche ou ananas maison	4 cl	09,00 €
« 44 » maison : Orange, fraises de Plougastel ou cerises	4 cl	08,00 €
Lambig bio (eau de vie de cidre)	4 cl	08,00 €
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	08,00 €
Get 27, Get 31, Bailey's	6 cl	08,00 €

Nous vous proposons deux objets très pratiques  que nous utilisons en cuisine

Le Sharp Easy
 Vos couteaux toujours affilés

Le gant en mailles inox
 Les huîtres en toute sécurité

SHARP EASY



89 €

Bleu, jaune ou blanc
 Model inox 100 €

DES COUTEAUX TOUJOURS AFFUTÉS

L'affileur de couteaux SHARP EASY simplifie la technique d'affilage du couteau. Il remplace aisément l'utilisation d'un fusil classique, sans l'inconvénient d'une formation préalable. En un seul geste, il permet de redresser et d'aligner le fil du couteau. 

L'affileur de couteaux SHARP EASY simplifie la technique d'affilage du couteau. Il remplace aisément l'utilisation d'un fusil classique. En un seul geste, il permet de redresser et d'aligner le fil du couteau. 



Gant à Huîtres Mailles INOX

98 €



Taille Médium ou Small

Les huîtres en toute Sécurité

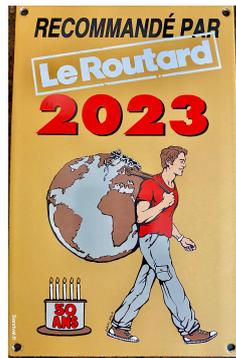
Gant 5 doigts en cotte de mailles inox, sans manchette, main gauche ou main droite, fermeture par ressort inox ultraplats, fixe-gant inox intégré

Gant 5 doigts en cotte de mailles inox, sans manchette, main gauche ou main droite, fermeture par ressort inox ultraplats, fixe-gant inox intégré 





www.lacalesolidor.fr



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 diner.

Fermeture hebdomadaire lundi, mardi et jeudi soir

sauf vacances et jours fériés

<https://www.lacalesolidor.fr/horaires-douvertures/>