

## 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) & langoustines - mayonnaise maison	29,50 €	
Dégustation d'ormeau ( en saison) 1 pièce, jus aux algues Bretonnes	15,00 € ->	
Croustillant de Darley (Fromage bio et local) à l'andouille de Guéméné	13,00 €	

Accord  
Met-vin 

Chablis V.V  
Blanc  
12 cl - 50 cl

Saint-Joseph  
Rouge  
12 cl - 50 cl

## Plats

Raie cuite au four, beurre blanc aux algues	21,00 €	
Boudin noir artisanal, purée et légumes de saison	21,00 € ->	
Magret de canard rôti, purée et légumes de saison	23,00 €	
Magret de canard rôti et foie gras poêlé, purée et légumes de saison	34,00 €	
Pavé de haddock poché au beurre blanc	25,00 € ->	
Poisson noble de 28 € à 48 € - Consultez l'ardoise		

Saint Pourçain  
Rouge  
12 cl - 50 cl

Saint-Joseph  
Blanc  
12 cl - 50 cl

**Nous proposons également une ardoise 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 espresso 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 € ->	

Crozes-Hermitage  
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

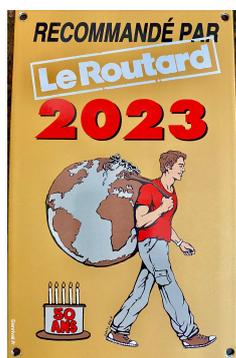
Café ou Décaféiné		03,00 €
Thés Damann et infusions Bio		05,50 €
Cappuccino, Chocolat chaud		06,50 €
Irish coffee		10,00 €
Café ou chocolat viennois		07,00 €

## Digestifs

Rhum arrangé pomme, 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	16,00 €
Bas-Armagnac Hors d'âge Ch. Ménard	4 cl	16,00 €
Calvados 15 ans Château du Breuil	4 cl	16,00 €
Eau de vie de Poire, mirabelle, framboises	4 cl	09,00 €
Get 27, Get 31, Bailey's	6 cl	09,00 €



[www.lacalesolidor.fr](http://www.lacalesolidor.fr)



02 99 81 99 34

**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 le lundi et le mardi**

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