

Coquillages et crustacés

Accord
Met-vin 

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 €	
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) - mayonnaise maison	21,00 € ->	
Assiette de 4 huîtres Cancale N°3 & crevettes bio - mayonnaise maison	18,00 €	
Assiette de bulots & crevettes bio - mayonnaise maison	19,00 €	
Assiette de langoustines & crevettes bio - mayonnaise maison	28,00 €	
Assiette de bouquet (en saison) & langoustines - mayonnaise maison	29,50 €	
Araignée 1Kg+ - mayonnaise maison - Sur commande	25,00 €	

Muscadet
Bedouet
Blanc
12 cl - 50 cl

Bourgogne
P.Noir 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 « A partager » 35,00 €
Crevettes bio, bulots,
2 Cancale N°3 et 2 huîtres Prestige Cancale N°2.

Plateau de fruits de mer « La Cale » une personne 49,00 € ->
Langoustines, crevettes bio, bulots, bigorneaux
3 Cancale N°3 et 2 huîtres Prestige Cancale N°2.

Pouilly Fuissé
Blanc
12 cl - 50 cl

Plateau de fruits de mer « Solidor » une personne 41,00 €
Langoustines, crevettes bio, 3 Cancale N°3 et
3 huîtres Prestige Cancale N°2.

Assiette de la mer - une personne 38,00 € ->
Langoustines, crevettes bio, bulots, bigorneaux,
2 Cancale N°3 et 1 huître Prestige Cancale N°2.

Chablis V.V
Blanc
12 cl - 50 cl

*Si vous souhaitez déguster une Araignée (**Sur commande**), merci d'arriver au restaurant avant 13H00 pour le déjeuner et avant 20H00 pour le dîner.*

Entrées

Accord
Met-vin 

6 huîtres creuses de Cancale N°3	13,00 €
Assiette de 4 huîtres Cancale N°3 & crevettes bio - mayonnaise maison	18,00 €
Assiette de bulots & crevettes bio - mayonnaise maison	19,00 €
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	28,00 €
Assiette de bouquet (en saison) & langoustines - mayonnaise maison	29,50 €
Dégustation d'ormeau de plongée 1 pièce, jus aux algues	15,00 € ->
Dégustation de Saint-Jaques de plongée 2 pièces, jus aux algues	15,00 €
Dégustation d'huîtres sauvages de plongée 2 pièces, jus aux algues	15,00 €
Croustillant de Darley (Fromage bio et local) à l'andouille de Guéméné	13,00 €

Chablis V.V
Blanc
12 cl - 50 cl

Saint-Joseph
Rouge
12 cl - 50 cl

Plats

Consultez l'ardoise. A découvrir sur place  [Un exemple en cliquant ici !\[\]\(18065afa4ef6662bca9f3f6088f7de30_img.jpg\)](#)

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 tuile aux amandes	12,00 €
Crème brûlée à l'orange et 44, tuile classique	13,00 €
Le fameux Colonel à la fraise maison	12,00 €

Crozes-Hermitage
Rouge
12 cl - 50 cl

- A commander en début de repas -

Moelleux au chocolat Valrhona et sorbet poire	12,00 €
Kouign amann, caramel au beurre salé et lambig bio	13,00 € ->

Cidre
Breton
Bio

Boissons chaudes

Café ou Décaféiné	03,00 €
Thés et infusions Bio	05,50 €
Cappuccino, Chocolat chaud	06,50 €

Digestifs

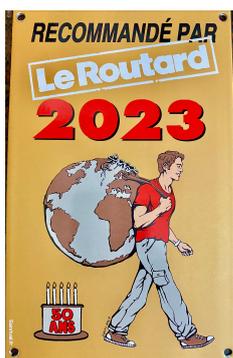
Rhum arrangé pomme, pêche ou ananas maison	4 cl	09,00 €
« 44 » maison : Orange, fraises de Plougastel ou cerises	4 cl	08,00 €
Lambig bio (eau de vie de cidre)	4 cl	08,00 €
Cognac Marnier XO	4 cl	16,00 €
Bas-Armagnac Hors d'âge Ch. Ménard	4 cl	16,00 €
Calvados 15 ans Château du Breuil	4 cl	16,00 €
Eau de vie de Poire, mirabelle, framboises	4 cl	09,00 €
Get 27, Get 31, Bailey's	6 cl	09,00 €

- Prix net -

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.



www.lacalesolidor.fr



02 99 81 99 34

Si vous souhaitez déguster une araignée (sur commande), merci d'arriver au restaurant avant 13H00 pour le déjeuner et avant 20H00 pour le dîner.

Fermeture hebdomadaire le lundi, mardi et jeudi soir

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