

Fruits de mer - En entrée ou en plat

Accord
Met-vin 

6 huîtres creuses de Cancale N°3	13,00 €	
9 huîtres creuses de Cancale N°3	19,50 € ->	Muscadet Bedouet Blanc 12 cl - 50 cl
6 huîtres creuses Prestige de Cancale N°2	28,00 €	
9 huîtres creuses Prestige de Cancale N°2	42,00 €	
Dégustation 6 huîtres : 3 Cancale N°3 et 3 Prestige Cancale N°2	20,50 € ->	Bourgogne P.Noir Rouge 12 cl - 50 cl
Dégustation 12 huîtres : 6 Cancale N°3 et 6 Prestige Cancale N°2	39,50 €	

N'hésitez pas à composer votre plateau

Langoustines 200 g - mayonnaise maison	25,50 €	
Langoustines 300 g - mayonnaise maison	38,00 € ->	Pouilly Fuissé Blanc 12 cl - 50 cl
Bulots 350 g - mayonnaise maison	15,00 €	
Crevettes bio 200 g - mayonnaise maison	23,00 €	
Assiette de langoustines & crevettes bio - mayonnaise maison	28,50 €	
Assiette de bulots & crevettes bio - mayonnaise maison	22,50 €	
Assiette de 4 huîtres Cancale N°3 & crevettes bio - mayonnaise maison	21,00 €	
Assiette de 4 huitres Cancale N°3 & langoustines - mayonnaise maison	24,50 € ->	Chablis V.V Blanc 12 cl - 50 cl
Araignée 1Kg+ - mayonnaise maison - Sur commande	25,00 €	

Plateau de fruits de mer « Solidor » - une personne 49,50 €

Langoustines, crevettes bio, bulots, 3 Huitres de Cancale N°3 et
3 huîtres Prestige Cancale N°2 - mayonnaise maison

Assiette de la mer - une personne 38,00 € ->

Langoustines, crevettes bio, bulots - mayonnaise maison

Cidre
Breton Bio
12 cl - 50 cl

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.

Un exemple de l'ardoise du moment

Accord
Met-vin ✓

- Entrées -

Croustillant de Darley (Fromage Bio et Breton) à l'andouille de Guéméné 13,00 € ->

Crozes Hermitage
Rouge
12 cl - 50 cl

6 huîtres creuses de Cancale N°3 13,00 €

Langoustines 200g, mayonnaise maison « la spécialité de la maison » 25,50 € ->

Chablis
Vieilles Vignes
12 cl - 50 cl

Assiette de Bouquet 125g, mayonnaise maison 21,00 €

Soupe de poisson maison, gouda fermier râpé et croûtons de pain bio 16,00 € ->

Moulin à Vent
Rouge
12 cl - 50 cl

- Plats coté mer -

Brandade de haddock gratinée au parmesan 21,00 € ->

Chablis
Vieilles Vignes
12 cl - 50 cl

Couscous de haddock de chez J-C David aux épices douces 25,00 €

Saint-Jacques de plongée, beurre blanc aux algues 28,00 € ->

Saint-Véran
12 cl - 50 cl

Couscous de haddock de chez J-C David et foie gras poêlé 32,00 €

Médallions de lotte à la plancha, champignons à la crème 35,00 €

Saint-Jacques de plongée et foie gras poêlé 39,00 € ->

Chablis
Vieilles Vignes
12 cl - 50 cl

Duo de Saint-Jacques et ormeaux de plongée (1 Pièces), champignons à la crème 38,00 €

Ormeaux de plongée (3 Pièces), jus iodé aux algues 45,00 € ->

Saint-Joseph
Blanc
12 cl - 50 cl

- Plats coté terre -

Andouillette bretonne à la ficelle, pruneaux marinés à l'armagnac 21,00 €

Agneau AOP des Prés-Salés du Mont-Saint-Michel en cuisson de 7 heures 39,50 € ->

Moulin à Vent
Rouge
12 cl - 50 cl

Noisettes d'agneau AOP des Prés-Salés du Mont-Saint-Michel grillées 42,00 € ->

- Desserts -

Panacotta vanille, coulis de fruits rouges et tuiles aux amandes 10,00 €

Crème brûlée à l'orange et 44 à l'orange, tuile classique 13,00 €

Fameux far « café-calva », « alors ça c'est trop bon ! » 13,00 €

Assiette de fromages fermiers des frères Darley et notre réseau 12,00 € ->

Saint-Joseph
Rouge
12 cl - 50 cl

A commander en début de repas

Kouign amann, caramel au beurre salé et lambig bio 13,00 € ->

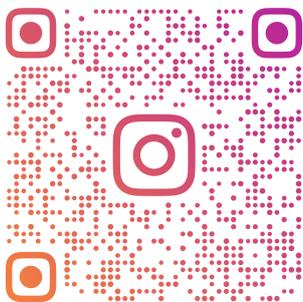
Cidre
Breton Bio
12 cl - 50 cl

Nos bons cadeaux

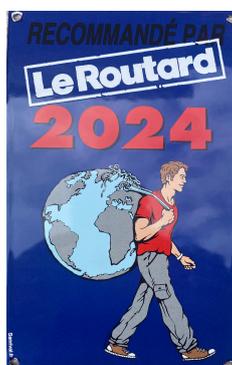


« En toute liberté » de 50 € à 300 €

A vous de choisir la valeur du bon cadeau



REEL PARTAGÉ LE 16 AOÛT 2024
PAR LOIC.BALLET



 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 et le mardi

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