

## Carte



### Entrées à partager ou pas

6 huîtres creuses de Cancale N°3	13,00 €	
6 huîtres creuses Prestige de Cancale N°2	28,00 €	Bourg. Pinot noir
Dégustation 6 huîtres : 3 Cancale N°3 et 3 Prestige Cancale N°2	20,50 €	Muscadet bio
Langoustines 200 g - mayonnaise maison « la spécialité de la maison »	25,50 €	Pouilly Fuissé
Langoustines 300 g - mayonnaise maison « la spécialité de la maison »	38,00 €	
Bulots 350 g - mayonnaise maison	15,00 €	IGP Chardonnay
Crevettes bio 200 g - mayonnaise maison	23,00 €	Muscadet bio
Assiette de langoustines & crevettes bio - mayonnaise maison	28,50 €	
Assiette de bulots & crevettes bio - mayonnaise maison	22,50 €	Chablis V. Vignes
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 €	Pouilly Fumé

### Plats

Araignée 1Kg+ - mayonnaise maison - <u>Sur commande</u>	25,00 €	
<b>Plateau de fruits de mer - une personne :</b>	49,50 €	Chablis V. Vignes
<i>Langoustines, crevettes bio, bulots, 3 Huitres de Cancale N°3 et 3 huîtres Prestige Cancale N°2 - mayonnaise maison</i>		
<b>Assiette de la mer - une personne :</b>	38,00 €	Cidre Fermier Bio
<i>Langoustines, crevettes bio, bulots - mayonnaise maison</i>		
Saint-Jacques de plongée snackées, beurre blanc aux algues	32,00 €	Pouilly Fuissé
Poisson noble « A bâbord »	32,00 €	
Poisson noble « A tribord »	35,00 €	
Saint-Jacques de plongée snackées et foie gras poêlé	39,00 €	Pouilly Fuissé
Poisson du jour	25,00 €	
Couscous de haddock aux épices douces	25,00 €	IGP Chardonnay
Andouillette bretonne à la ficelle, pruneaux marinés à l'armagnac	25,00 €	Crozes-Hermitage R
Boudin noir artisanal, purée	18,00 €	Bourg. Pinot noir
<b>Desserts</b>		
Assiette de fromages de notre réseau	12,00 €	Saint-Joseph R
Panacotta coulis de fruits rouges et tuile amandes	12,00 €	
Crème brûlée à l'orange et 44 à l'orange	12,00 €	
<b>A commander en début de repas</b>		
Kouign amann, caramel au beurre salé	12,00 €	
Moelleux au chocolat, glace vanille et tuile nature	12,00 €	44 à l'orange

Les accords mets-vins ne sont pas compris dans le prix des plats.

## Menu Bistrot 25 €

Sauf samedi soir, dimanche et jours fériés

Poisson du jour

Ou

Boudin noir artisanal, purée

---

Au choix :

Panacotta coulis de fruits rouges

Moelleux au chocolat, glace vanille

**Envie d'une entrée à partager ou pas ?**

**Consultez la carte**

## Menu La Cale 35 €

Poisson du jour

Ou

Andouillette bretonne à la ficelle, pruneaux marinés  
à l'armagnac

Ou

Couscous de haddock aux épices douces

---

Au choix :

Assiette de fromages de notre réseau  
Crème brûlée à l'orange et 44 à l'orange

Panacotta coulis de fruits rouges

**A commander en début de repas**

Kouign amann, caramel au beurre salé

Moelleux au chocolat, glace vanille

## Menu La Cale 65 €

Langoustines 200 g - mayonnaise maison

Ou

9 huîtres creuses de Cancale N°3

Ou

Dégustation 6 huîtres : 3 Cancale N°3 et 3

Prestige Cancale N°2

Ou

Crevettes bio 200 g - mayonnaise maison

---

Saint-Jacques de plongée snackées, beurre  
blanc aux algues

Ou

Poisson noble à « bâbord » ou à « tribord »

Ou

Saint-Jacques de plongée snackées et  
foie gras poêlé Supplément 5,00€

---

Au choix :

Assiette de fromages de notre réseau  
Crème brûlée à l'orange et 44 à l'orange

Panacotta coulis de fruits rouges

**A commander en début de repas**

Kouign amann, caramel au beurre salé

Moelleux au chocolat, glace vanille


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.

## Vins au verre et Pots Lyonnais

	12 cl	50 cl
<b>Blanc</b>		
AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie <b>bio</b> , <i>Melon de Bourgogne</i>	06,00 €	20,00 €
IGP Pays d'Oc <b>bio</b> , <i>Chardonnay</i>	06,00 €	20,00 €
AOP Chablis Vieilles Vignes, <i>Chardonnay</i>	09,00 €	35,00 €
AOP Pouilly Fumé, <i>Sauvignon</i>	09,00 €	34,00 €
AOP Pouilly Fuissé, <i>Chardonnay</i>	12,00 €	48,00 €
AOP Coteaux du Layon, <i>Chenin</i>	07,00 €	
<b>Rouge</b>		
AOP Bourgogne Pinot noir, <i>Pinot Noir</i>	06,00 €	25,00 €
AOP Saint-Joseph, <i>Syrah</i>	14,00 €	58,00 €
<b>Rosé</b>		
IGP Ile de Beauté <b>bio</b> , <i>Cinsault, Sciaccarellu</i>	06,00 €	20,00 €
IGP Côteaux de Béziers Garrigue, <i>Grenache et Syrah</i>	05,00 €	16,00 €
<b>Cidre</b>		
Cidre fermier brut <b>bio</b> Beau Soleil	05,00 €	10,50 €

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

 02 99 81 99 34

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

  
CHÈQUE-VACANCES



  
ancv  
CHÈQUE-VACANCES **CONNECT** 

## Un exemple de nos suggestions

4 Huîtres plates sauvages de Rance, c'est en face 😊 18,50 €

Foie gras maison au Layon, petite salade de soja 19,50 €

Boudin noir artisanal et foie gras poêlé, purée 25,00 €

Sole rôtie, purée, asperges et petits légumes 38,00 €

Ormeaux rôtis, jus aux algues bretonnes 45,00 €

**. Poisson noble « A bâbord » 32,00 €**

*Filets de Saint-Pierre, pommes de terre nouvelles de Bretagne*

**. Poisson noble « A tribord » 35,00 €**

*Filets de Bar rôti, asperges et petits légumes de saison*

**. Poisson du jour 25,00 €**

*Aile de raie, beurre blanc aux algues Bretonnes*