

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 Pays d'Oc
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 €	Pouilly Fuissé
Assiette de 4 huîtres Cancale N°3 & crevettes bio - mayonnaise maison	21,00 €	
Assiette de 4 huîtres Cancale N°3 & langoustines - mayonnaise maison	24,50 €	Pouilly Fumé

Plats

Araignée des bateaux de Saint-Malo 1Kg+ - mayonnaise maison	25,00 €	Muscadet bio
Plateau de fruits de mer - une personne :	49,50 €	Pouilly Fuissé
<i>Langoustines, crevettes bio, bulots, 3 Huitres de Cancale N°3 et 3 huîtres Prestige Cancale N°2</i>		
Assiette de la mer - une personne :	38,00 €	Cidre Fermier Bio
<i>Langoustines, crevettes bio, bulots - mayonnaise maison</i>		
Médallions de lotte à l'Armoricaine petits légumes de saison	35,00 €	
Filet de Saint-Pierre au beurre blanc, pommes de terre sautées	35,00 €	
Poisson du jour : il est écrit au tableau !	25,00 €	
Couscous de haddock, gambas et foie gras poêlé	38,00 €	Chablis
Couscous de haddock aux épices douces	25,00 €	IGP Pays d'oc
Andouillette bretonne à la ficelle, pruneaux marinés à l'armagnac	25,00 €	Crozes-Hermitage
Paleron de boeuf en cuisson de 7 heures, saucisse fumée et jus aux algues	25,00 €	Bourg. Pinot noir

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

Desserts 12 €

Assiette de fromages de notre réseau
Panacotta coulis de fruits rouges, tuile amandes
Crème brûlée à l'orange et 44 à l'orange

A commander en début de repas

Kouign amann, caramel au beurre salé
Moelleux au chocolat, glace vanille, tuile nature

Menu Solidor 35 €

Paleron de boeuf en cuisson de 7 heures,
saucisse fumée et jus aux algues

Ou

Couscous de haddock aux épices douces

Ou

Poisson du jour

Ou

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

Desserts au choix

Vins au verre et Pots Lyonnais

Blanc	12 cl	50 cl
AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie bio , <i>Melon de Bourgogne</i>	06.00 €	20,00 €
IGP Pays d'Oc bio , <i>Chardonnay</i>	06,00 €	20,00 €
AOP Chablis, <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 €	
Rouge		
AOP Bourgogne Pinot noir, <i>Pinot Noir</i>	06,00 €	25,00 €
AOP Crozes-Hermitage, <i>Syrah</i>	09.00 €	34,00 €
Rosé		
IGP Ile de Beauté bio , <i>Cinsault, Sciaccarellu</i>	06.00 €	20,00 €
Cidre		
Cidre fermier brut bio 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


CHÈQUE-VACANCES




ancv
CHÈQUE-VACANCES **CONNECT**