

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 €	Chablis

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 Huîtres 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>		
Filets de Rougets aux langoustines, purée et petits légumes de saison	35,00 €	Pouilly Fuissé
Filets de Saint-Pierre au beurre blanc, pommes de terre sautées	35,00 €	Chablis V.V
Poisson du jour : il est écrit au tableau !	25,00 €	
Couscous d'aiglefin 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

Menu Solidor 35 €

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

Ou

Couscous d'aiglefin aux épices douces

Ou

Poisson du jour

Ou

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

— — —

Desserts au choix

(Sauf suggestions)

Desserts 12 €

Assiette de fromages de notre réseau
Panacotta coulis de fruits rouges, tarte 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, tarte nature

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 Vieilles Vignes, <i>Chardonnay</i>	09,50 €	38,00 €
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 €	35,00 €
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

