

## 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 € ->
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 € ->
Dégustation 12 huîtres : 6 Cancale N°3 et 6 Prestige Cancale N°2	39,50 €

Muscadet  
Bedouet  
Blanc  
12 cl - 50 cl

Bourgogne  
P.Noir Rouge  
12 cl - 50 cl

### N'hésitez pas à composer votre plateau

Langoustines 200 g - mayonnaise maison	25,50 €
Langoustines 300 g - mayonnaise maison	38,00 € ->
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 € ->
Araignée 1Kg+ - mayonnaise maison - <b>Sur commande</b>	25,00 €

Pouilly Fuissé  
Blanc  
12 cl - 50 cl

Chablis V.V  
Blanc  
12 cl - 50 cl

### 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 € ->

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

Assiette de langoustines 200 g (la spécialité de la maison) - mayonnaise maison 25,50 €

Assiette de Bouquet 125g, mayonnaise maison « A découvrir » 21,00 € ->

Araignée de mer 1kg+, mayonnaise maison 25,00 €

Saint-Joseph  
Rouge  
12 cl - 50 cl

Saint-Joseph  
Blanc  
12 cl - 50 cl

## - Coté mer -

Filet d'aiglefin rôti, champignons à la crème 21,00 € ->

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

Médallions de lotte à la plancha, poêlée de girolles et beurre blanc au algues 35,00 € ->

Filet de turbot façon meunière, beurre blanc aux algues 45,00 €

Filet de Saint-Pierre rôti, champignons à la crème 39,00 € ->

Chablis  
Vieilles Vignes  
12 cl - 50 cl

Saint-Joseph  
Blanc  
12 cl - 50 cl

Pouilly Fuissé  
Vieilles Vignes  
12 cl - 50 cl

## - Coté terre -

Adouillette bretonne à la ficelle, pruneaux marinés à l'armagnac 21,00 € ->

Crozes-Hermitage  
Rouge  
12 cl - 50 cl

## - 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 €

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 € ->

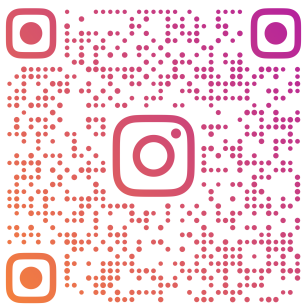
Cidre  
Breton Bio  
12 cl - 50 cl

# Nos bons cadeaux

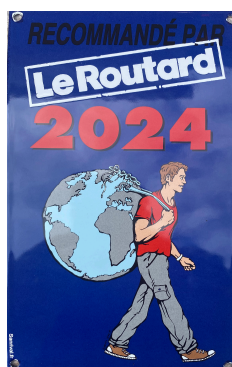


« En toute liberté » de 50 € à 300 €

*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/>