

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
3 huîtres plates sauvages de plongée « pêchées en face ! »	16,50 €	
Duo de 3 huîtres creuses de Cancale et 3 plates sauvages de plongée	23,00 €	Pouilly Fuissé Vieilles Vignes 12 cl - 50 cl
Langoustines 200 g - mayonnaise maison « la spécialité de la maison »	25,50 € ->	
Cassolette de Saint-Jacques de plongée et saumon fumé maison	19,00 €	

- Plats coté mer -

Saint-Jacques de plongée, beurre blanc aux algues	28,00 €	Pouilly Fuissé Vieilles Vignes 12 cl - 50 cl
Duo de Bar de ligne et Saint-Jacques de plongée, beurre blanc aux algues	34,00 € ->	
Filet de Bar de ligne « Saint-Quay » à la plancha, champignons à la crème	37,00 € ->	
Saint-Jacques de plongée snackées et foie gras poêlé	39,00 €	
Sole portion à la crème, légumes de saison	39,00 €	Saint-Joseph Blanc 12 cl - 50 cl
Ormeaux de plongée (3 Pièces), jus iodé aux algues	45,00 € ->	

- Plats coté terre -

Andouillette bretonne à la ficelle, pruneaux marinés à l'armagnac	21,00 € ->	Crozes Hermitage Rouge 12 cl - 50 cl
Magret de canard à la crème de champignons	23,00 € ->	
Blanquette de ris de veau et saucisses fumées	39,00 €	

- Desserts -

Soupe de mangue et coco, sorbet citron et tuile aux amandes	12,00 €	Saint-Joseph Rouge 12 cl - 50 cl
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 € ->	

A commander en début de repas

Kouign amann, caramel au beurre salé et lambig bio	13,00 € ->	Cidre Breton Bio 12 cl - 50 cl
Moelleux « Tout chocolat » et tuile classique	12,00 €	

- Vins au verre -

Blanc

IGP Pays d'Oc Jasse d'Isnard bio , <i>Chardonnay</i>	12 cl	06.00 €
* AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie bio D. Bedouet, <i>Melon de B</i>	12 cl	06.00 €
* AOP Pouilly Fumé le P'tit Marin, <i>Sauvignon</i>	12 cl	09.00 €
* AOP Chablis Vieilles Vignes, <i>Chardonnay</i>	12 cl	09.00 €
* AOP Pouilly Fuissé Vieilles Vignes, <i>Chardonnay</i>	12 cl	11.00 €
* AOP Saint-Joseph, <i>Roussanne, Marsanne</i>	12 cl	14.00 €

Rouge

AOP Bourgogne bio D. de la Monette, <i>Pinot Noir</i>	12 cl	10.00 €
* AOP Moulin à Vent Le Vitrail, <i>Gamay</i>	12 cl	10.00 €
* AOP Crozes Hermitage, <i>Syrah</i>	12 cl	12.00 €
* AOP Saint-Joseph, <i>Syrah</i>	12 cl	14.00 €

Moelleux

AOP Côteaux du Layon Saint-Aubin de Luigné, <i>Chenin</i>	10 cl	07,00 €
---	-------	---------

Rosé

IGP Ile de Beauté bio Umanu Corsicans, <i>Cinsault, Ciaccarellu</i>	12 cl	06.00 €
--	-------	---------

Autres !

* Verre de cidre fermier brut bio Beau Soleil	12 cl	05,00 €
--	-------	---------

- Softs -

Jus de pommes bio Ferme de beau Soleil	25 cl	05,00 €
Jus de fruits : Orange, Ananas, Tomate, Abricot	25 cl	06.00 €
Limonade	33 cl	04.00 €
La French Tonic bio	25 cl	05.50 €
Breizh Cola	33 cl	06.50 €
Perrier	33 cl	05.50 €
Orangina	25 cl	06,50 €

- Eaux Minérales -

Plancoët plate	100 cl	05.00 €
Plancoët plate	50 cl	04.00 €
Plancoët fines Bulles	100 cl	05.50 €
Plancoët fines Bulles	50 cl	04.50 €
San Pellegrino	100 cl	07.00 €

- Digestifs et boissons chaudes -

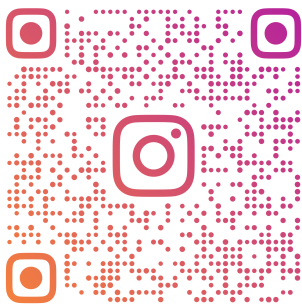
Café		03,00 €
Infusion et thé		05,50 €
Rhum arrangé pomme, pêche ou ananas maison	4 cl	09,00 €
« 44 » maison : Orange, fraises de Plougastel ou cerises	4 cl	08,00 €
Lambig bio (eau de vie de cidre)	4 cl	08,00 €
Cognac Marnier XO	4 cl	14,00 €
Bas-Armagnac Hors d'âge Ch. Ménard	4 cl	14,00 €
Calvados 15 ans Château du Breuil	4 cl	14,00 €
Eau de vie de Poire, mirabelle, framboises	4 cl	07,00 €
Get 27, Get 31, Bailey's	6 cl	07,00 €

Nos bons cadeaux

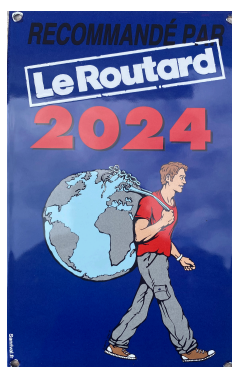


« En toute liberté » de 50 € à 300 €

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/>