

## 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

## - Entrées -

Accord  
Met-vin ✓

Croustillant de Darley (Fromage Bio et Breton) à l'andouille de Guéméné 13,00 €

Langoustines 200 g - mayonnaise maison « la spécialité de la maison » 25,50 € ->

Pouilly Fuissé  
Vieilles Vignes  
12 cl - 50 cl

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

## - Plats coté mer -

Saint-Jacques de plongée, beurre blanc aux algues 28,00 €

Duo de Bar de ligne et Saint-Jacques de plongée, beurre blanc aux algues 34,00 € ->

Pouilly Fuissé  
Vieilles Vignes  
12 cl - 50 cl

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 €

Ormeaux de plongée (3 Pièces), jus iodé aux algues 45,00 € ->

Saint-Joseph  
Blanc  
12 cl - 50 cl

## - 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 rôti, crème de champignons 23,00 € ->

## - Desserts -

Soupe de mangue et coco, sorbet citron et tuile aux amandes 12,00 €

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

Moelleux « Tout chocolat » et tuile classique 12,00 €

## - Vins au verre -

### Blanc

IGP Pays d'Oc Jasse d'Isnard <b>bio</b> , <i>Chardonnay</i>	12 cl	06.00 €
* AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie <b>bio</b> 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 <b>bio</b> 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 <b>bio</b> Umanu Corsicans, <i>Cinsault, Ciaccarellu</i>	12 cl	06.00 €
--	-------	---------

### Autres !

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

## - Softs -

Jus de pommes <b>bio</b> 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 <b>bio</b>	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 -

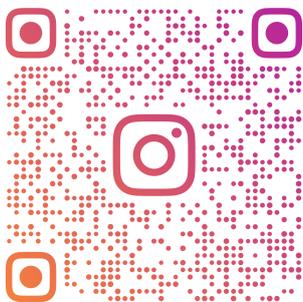
Café		03,00 €
Infusion et thé		05,50 €
Rhum arrangé pomme, pêche ou ananas maison	4 cl	09,00 €
« 44 » maison : Orange, fraises de Plougastel ou cerises	4 cl	08,00 €
Lambig bio ( eau de vie de cidre )	4 cl	08,00 €
Cognac Marnier XO	4 cl	14,00 €
Bas-Armagnac Hors d'âge Ch. Ménard	4 cl	14,00 €
Calvados 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

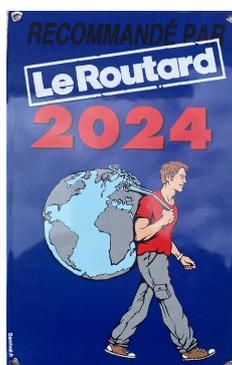


« En toute liberté » de 50 € à 300 €

*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/>