

Les fruits de mer



En entrée ou en plat

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 €	Bourg. Pinot noir
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 €	
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 €	
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 €	
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 - Sur commande	25,00 €	Pouilly fumé
Plateau de fruits de mer - une personne	49,50 €	Chablis V. Vignes
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 €	Cidre Fermier Bio
Langoustines, crevettes bio, bulots - mayonnaise maison		

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

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 nos suggestions



Saint-Jacques de plongée, beurre blanc aux algues	32,00 €	Pouilly Fuissé
Filet de turbot rôti, légumes de saison	38,00 €	
Filet de Bar à la plancha, légumes de saison	32,00 €	
Saint-Jacques de plongée snackées et foie gras poêlé	39,00 €	Pouilly Fuissé
Poisson du jour : Filet de Daurade au beurre blanc	25,00 €	Muscadet bio
Couscous de Haddock aux épices douces	24,00 €	Chablis V. Vignes
Andouillette bretonne à la ficelle, pruneaux marinés à l'armagnac	23,00 €	
Boudin noir artisanal, purée	18,00 €	Bourg. Pinot noir

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

Menu Solidor 31 €

Poisson du jour

Ou

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

Ou

Couscous de Haddock aux épices douces

Assiette de fromages de notre réseau

Crème brûlée à l'orange et 44 à l'orange

Panacotta coulis de fruits rouges

A commander en début de repas

Kouign amann, caramel au beurre salé

Moelleux au chocolat, glace vanille

Menu La Cale 25 €

Boudin noir artisanal, purée

Ou

Poisson du jour

Panacotta, coulis de fruits rouges

Ou

Moelleux au chocolat, glace vanille

Les desserts

Assiette de fromages de notre réseau 12,00 €

Panacotta, coulis de fruits rouges 12,00 €

Crème brûlée à l'orange et 44 à l'orange 12,00 €

A commander en début de repas

Kouign amann, caramel au beurre salé 12,00 €

Moelleux au chocolat, glace vanille 12,00 €

Vins au verre et Pots Lyonnais

Blanc	12 cl	50 cl
AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie bio , <i>Melon de Bourgogne</i>	05,00 €	20,00 €
IGP Pays d'Oc bio , <i>Chardonnay</i>	05,00 €	20,00 €
AOP Chablis Vieilles Vignes, <i>Chardonnay</i>	09,00 €	35,00 €
AOP Pouilly Fumé, <i>Sauvignon</i>	09,00 €	34,00 €
AOP Saint-Joseph, <i>Roussanne, Marsanne</i>	14,00 €	59,00 €
Rouge		
AOP Bourgogne Pinot noir, <i>Pinot Noir</i>	06,00 €	25,00 €
AOP Crozes Hermitage, <i>Syrah</i>	12,00 €	45,00 €
AOP Saint-Joseph, <i>Syrah</i>	14,00 €	58,00 €
Rosé		
IGP Ile de Beauté bio , <i>Cinsault, Sciaccarellu</i>	05,00 €	20,00 €

Nos bons cadeaux



« En toute liberté », de 50€ à 300 €
A vous de choisir

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