

## Menu La Cale de La Vallée

Maquereaux au vin blanc, crème raifort, pickles de légumes

*Mackerel in white wine, horseradish cream, pickled vegetables*

ou Crudo de Saint-Jacques, émulsion de Dulce

*or Crudo of scallops emulsion of Dulce*

Retour de pêche, Langues d'oiseaux, jus de crustacés

*Catch from the day, bird's tongue pasta, shellfish broth*

ou Poitrine de cochon, sauce mariko et chou pointu

*or Pork belly, Mariko sauce and pointed cabbage*

Crème Brûlée à la vanille de Madagascar

*Madagascar Vanilla "Crème Brûlée"*

ou Soupe de fruits de saison à la menthe

*or Seasonal Fruit Soup with Mint*

39 €

## Grignotages à partager/ Snacking

Rillettes de la mer, pain grillé

*Fish rillettes, toasted bread*

9 €

Les Sardines en boîte millésimées ou

Sardinillas espagnoles, pain et beurre

12 €

*Sardines, bread And Bordier butter*

Tarama d'oeufs de cabillaud fumés,

Craquelin de St Malo

*Cod egg tarama, St Malo cracker*

12 €

Croque andouille

12 €

*Toasted buckwheat galette With andouille*

Menu enfant (-12 ans)

Poisson ou viande au choix, garniture au choix,

1 boule de glace au choix 14 €

*Choice of fish or meat, topping of your choice,*

*1 scoop of ice cream of your choice*

## Menu Matelot / Children's menu

## Fruits de mer / Seafood

### Coquillages / Shellfish

Bulots (250 g)

*whelks*

10 €

Crevettes roses (200 g)

*pink shrimps*

15 €

Crevettes grises (150 g)

*grey shrimps*

16 €

Langoustines (300 g)

*Langoustines*

32 €

### Huîtres / Oysters - Maison Brevault

Huîtres creuses Cancalaises n°3

3 / 6 / 9 / 12 8€ / 15 € / 22 € / 28 €

*Cancale oysters n°3*

Huîtres de Cancale « prestige » n°3

3 / 6 / 9 / 12 12 € / 23 € / 30 € / 38 €

*Cancale oysters « prestige » n°3*

## Plateaux de fruits de mer / Seafood platters

Servis avec du citron, mayonnaise, vinaigre échalote, beurre salé et pain de campagne

*Served with lemon, mayonnaise, shallot vinegar, salted butter and farm house bread*

Pour 1 personne / For one person 55 €

3 huîtres creuses Cancalaises n°3,  
3 huîtres Cancale « prestige » n°3, ½ araignée,  
100g de langoustines, 100g de bulots, 100g  
de crevettes roses, 75g de crevettes grises

*3 Cancale oysters n°3, 3 Cancale oysters «prestige»  
n°3, ½ spider crab, 100g langoustines, 100g whelks,  
100g pink shrimps and 75g grey shrimps*

Pour 2 personnes / For 2 persons 110 €

6 huîtres creuses Cancalaises n°3, 6  
huîtres Cancale « prestige » n°3, 1 araignée,  
200g de langoustines, 200g de bulots, 200g  
de crevettes roses, 150g de crevettes grises

*6 Cancale oysters n°3, 6 Cancale oysters «prestige»  
n°3, 1 spider crab, 200g langoustines, 200g whelks,  
200g pink shrimps and 150g grey shrimps*

## Entrées / Starters

Maquereaux au vin blanc, crème raifort, pickles de légumes <i>Mackerel in white wine, horseradish cream, pickled vegetables</i>	14 €	Asperges blanches à l'araignée, mayonnaise aux herbes <i>White Asparagus with Crab - Homemade Mayonnaise</i>	19 €
Soupe de poisson et crustacés de La Vallée <i>La Vallée fish and shellfish soup</i>	14 €	Terrine de foie gras, brioche maison toastée, confiture figues/oignons rouges <i>Foie gras terrine, toasted homemade brioche fig and red onion jam</i>	20 €
Crudo de Saint-Jacques, émulsion de Dulce <i>Crudo of scallops emulsion of Dulce</i>	16 €	Amandes de mer en persillade (9 pièces) <i>Sea almonds with parsley (9 pieces)</i>	16 €

## Végétarien / Vegetarian

*L'inspiration légumière du chef* 22 €  
*The vegetable inspiration of the chef*

## Poissons / Fishes

Retour de pêche, Langues d'oiseaux, jus de crustacés <i>Catch from the day, bird's tongue pasta, shellfish broth</i>	26 €
Saint-Jacques snackées, mousseline de butternut et graines de courge <i>Seared scallops, butternut squash mousseline, and pumpkin seeds</i>	26 €

Raviole de homard, beurre citronné 36 €  
*Lobster dumpling lemon butter*

Saint Pierre à la plancha, mousseline de brocolis, beurre blanc 44 €  
*Saint Pierre on the plancha, vegetable mousseline, white butter*

Sole meunière ou grillée, fricassée de légumes 46 €  
*Grilled or pan-fried sole dover with country side vegetables*

½ homard grillé (≈350gr) / ou homard grillé (≈700gr), sauce corail, riz pilaf 48 € / 96 €  
*½ grilled lobster / or grilled lobster, with coral sauce and pilaf rice*

## Viandes / Meats

Poitrine de cochon, sauce mariko et chou pointu 26 €  
*Pork belly, Mariko sauce and pointed cabbage*

Suprême de volaille au jus d'herbes, purée de pommes de terre 24 €  
*Chicken supreme with herb juice, mashed potatoes*

Cordon bleu, Ketchup de tomates épicé, pommes frites 29 €  
*Cordon bleu, spicy tomato Ketchup, french fries*

Entrecôte « Black Angus » (300 g), pommes frites 42 €  
*«BlackAngus» ribsteak (300g), frenchfries*

### Pour 2 personnes

Poulet de Janzé grillé en crapaudine, pommes frites 60 €  
*Servi uniquement le samedi et le dimanche, au déjeuner*  
*Grilled Janzé chicken "en crapaudine", french fries. For two, available Saturdays and Sundays for lunch only*

Garnitures : salade, légumes, riz, purée de pommes de terre, pommes frites 5 €  
*Feel free to ask for our sides : Salad, vegetables, rice, mashed potatoes, french fries*

## Desserts & Fromages / Desserts & cheeses

Sélection de fromages Maison Bordier <i>Cheese selection from Maison Bordier</i>	14 €	Baba au rhum, crème fouettée mascarpone <i>Rhum Baba with mascarpone, whipped cream</i>	14 €
Soupe de fruits de saison à la menthe <i>Floating island with custard sauce and pink pralines</i>	12 €	Véritable crème brûlée à la vanille de Madagascar <i>Real Madagascar Vanilla "Crème Brûlée"</i>	11 €
Crèmeux chocolat Valrhona, struzzel cacao, glace sarrasin <i>Creamy Valrhona chocolate, cocoa struzzel, vanilla ice cream</i>	12 €	Notre Fraise Melba <i>Our strawberry and vanilla ice cream with fresh strawberry</i>	12 €
Profiteroles glace vanille, sauce chocolat à la fleur de sel <i>Vanilla ice cream profiteroles, chocolate sauce</i>	13 €	Glaces & sorbets artisanaux – Aven-Ice <i>3 boules au choix : vanille, chocolat Guanaja, caramel beurre salé, fraise, framboise, cassis, yusu, mangue, café</i> <i>3 scoops of your choice of artisanal ice creams or sorbets : vanilla, Guanaja chocolate, salted butter caramel, strawberry, raspberry, blackcurrant, lemon, coffee</i>	10 €