

Menu La Cale de La Vallée

Maquereaux au vin blanc, crème raifort, pickles de légumes

Mackerel in white wine, horseradish cream, pickled vegetables

ou Gaspacho de tomate, émulsion de mozzarella

or Tomato gazpacho with mozzarella emulsion

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 €
Gaspacho de tomate, émulsion de mozzarella <i>Tomato gazpacho with mozzarella emulsion</i>	14 €	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 26 €
Catch from the day, bird's tongue pasta, shellfish broth

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>Seasonal Fruit Salad with Mint</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, buckwheat 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, citron, 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 €