

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 offish 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

Servi 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 €
Soupe de poisson et crustacés de La Vallée <i>La Vallée fish and shellfish soup</i>	14 €
Gaspacho de tomate, émulsion de mozzarella <i>Tomato gazpacho with mozzarella emulsion</i>	14 €
Crabe façon oeufs mimosa <i>Devilled egg style crab</i>	18 €

Salade de feuilles d'artichaut, parmesan, pousses d'épinard, vinaigrette moutardée <i>Artichoke leaf salad, Parmigiano-Reggiano, baby spinach, mustard vinaigrette</i>	20 €
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 €
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 €
Raviole de homard, beurre citronné <i>Lobster dumpling lemon butter</i>	36 €
Saint Pierre à la plancha, mousseline de brocolis, beurre blanc <i>Saint Pierre on the plancha, vegetable mousseline, white butter</i>	44 €
Sole meunière ou grillée, fricassée de légumes <i>Grilled or pan-fried sole dover with country side vegetables</i>	46 €
½ homard grillé(≈350gr)/ ou homard grillé(≈700gr), sauce corail, riz pilaf <i>½ grilled lobster / or grilled lobster, with coral sauce and pilaf rice</i>	48 € / 96 €

Moules "Morisseau" de la Baie du Mont-Saint-Michel / Mussels

• Marinière <i>cooked with white wine</i>	22 €
• à la crème <i>with the cream</i>	22 €
• chorizo <i>with chorizo</i>	22 €
Nos moules sont servies avec des pomme-frites. <i>Our mussels are served with French fries.</i>	

Viandes / Meats

Poitrine de cochon, sauce mariko et chou pointu <i>Pork belly, Mariko sauce and pointed cabbage</i>	26 €
Suprême de volaille au jus d'herbes, purée de pommes de terre <i>Chicken supreme with herb juice, mashed potatoes</i>	24 €
Cordon bleu, Ketchup de tomates épicé, pommes frites <i>Cordon bleu, spicy tomato Ketchup, french fries</i>	29 €
Entrecôte « Black Angus » (300 g), pommes frites <i>«BlackAngus» ribsteak (300g), frenchfries</i>	42 €

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 €
Soupe de fruits de saison à la menthe <i>Seasonal Fruit Salad with Mint</i>	12 €
Crèmeux chocolat Valrhona, struzzel cacao, glace sarrasin <i>Creamy Valrhona chocolate, cocoa struzzel, buckwheat ice cream</i>	12 €
Profiteroles glace vanille, sauce chocolat à la fleur de sel <i>Vanilla ice cream profiteroles, chocolate sauce</i>	13 €

Baba au rhum, crème fouettée mascarpone <i>Rhum Baba with mascarpone, whipped cream</i>	14 €
Véritable crème brûlée à la vanille de Madagascar <i>Real Madagascar Vanilla "Crème Brûlée"</i>	11 €
Notre Fraise Melba <i>Our strawberry and vanilla ice cream with fresh strawberry</i>	12 €
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 €