

Menu La Cale de La Vallée

Poireaux brûlés à la vinaigrette, coques
Seared Leeks with Vinaigrette, Cockle Tongues

ou Crème de potimarron, chair d'araignée
or Butternut squash soup with spider crab meat

Retour de pêche, Coco de Paimpol, crème au romarin
Catch from the day, White beans and rosemary cream

ou Suprême de volaille de Janzé au jus d'herbes, purée de pommes de terre
or Chicken supreme with herb juice, mashed potatoes

Crème Brûlée à la vanille de Madagascar
Madagascar Vanilla "Crème Brûlée"

ou Ile flottante, crème anglaise, pralines roses
or Floating island, custard, pink pralines

42 €

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
Sardines, bread And Bordier butter

12 €

Tarama d'oeufs de cabillaud fumés,
Craquelin de St Malo
Cod egg tarama, St Malo cracker

12 €

Croque andouille
Toasted buckwheat galette With andouille

12 €

Amandes de mer en persillade (9 pièces)
Sea almonds with parsley (9 pieces)

16 €

Les Accras de La Vallée
La Vallée's cod fritter

9 €

Menu Matelot / Children's menu

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*

Fruits de mer / Seafood

Coquillages / Shellfish

Bulots (250 g) 10 €
whelks

Crevettes roses (200 g) 15 €
pink shrimps

Langoustines (300 g) 32 €
Langoustines

Huîtres / Oysters - Maison Brevault

Huîtres creuses Cancalaises n°3
3 / 6 / 9 / 12 8 € / 15 € / 22 € / 28 €
Cancalle oysters n°3

Huîtres de Cancalle « prestige » n°3
3 / 6 / 9 / 12 12 € / 23 € / 30 € / 38 €
Cancalle 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 Cancalle « prestige » n°3, ½ araignée,
100g de langoustines, 100g de bulots, 100g
de crevettes roses
*3 Cancalle oysters n°3, 3 Cancalle oysters «prestige»
n°3, ½ spider crab, 100g langoustines, 100g whelks,
100g pink shrimps*

Pour 2 personnes / *For 2 persons* 110 €
6 huîtres creuses Cancalaises n°3, 6
huîtres Cancalle « prestige » n°3, 1 araignée,
200g de langoustines, 200g de bulots, 200g
de crevettes roses
*6 Cancalle oysters n°3, 6 Cancalle oysters «prestige»
n°3, 1 spider crab, 200g langoustines, 200g whelks,
200g pink shrimps*

Entrées / Starters

Crème de potimarron, chair d'araignée <i>Butternut squash soup with spider crab meat</i>	14 €	Poireaux brûlés à la vinaigrette, coques <i>Seared Leeks with Vinaigrette, Cockle Tongues</i>	16 €
Soupe de poisson et crustacés de La Vallée <i>La Vallée fish and shellfish soup</i>	14 €	Terrine de foie gras, brioche maison toastée, chutney figues / oignons rouges <i>Foie gras terrine, toasted homemade brioche, fig and red onion chutney</i>	20 €
Crudo de Saint-Jacques, passion / vanille <i>Crudo of scallops, Passion fruit and vanilla</i>	18 €		

Plats / Dishes

Retour de pêche, Coco de Paimpol, crème au romarin 26 €
Catch from the day, White beans and rosemary cream

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

Saint Jacques snackées, bouillon à la citronnelle 26 €
légumes sautés
Seared scallops, lemongrass broth, sauteed vegetables

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

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

Côte de veau rôtie, mousseline de chouxflower et champignons 36 €
Roasted Veal chop, Cauly flower "mousseline" and mushrooms

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

Végétarien / Vegetarian

Céleri dans l'esprit d'un risotto, shiité et pois chiche, Praliné noisette / sésame 22 €
Celery served risotto-style with shiitake mushrooms and chickpeas, Hazelnut-sesame praline

Desserts & Fromages / Desserts & cheeses

Sélection de fromages Maison Bordier <i>Cheese selection from Maison Bordier</i>	14 €	Baba au rhum Bologne "Darksail", ananas rôti, crème mascarpone <i>Rhum Baba, roasted pineapple with whipped cream</i>	14 €
Profiteroles glace vanille, sauce chocolat à la fleur de sel <i>Vanilla ice cream profiteroles, chocolate sauce</i>	13 €	Véritable crème brûlée à la vanille de Madagascar <i>Real Madagascar Vanilla "Crème Brûlée"</i>	11 €
Ile flottante, crème anglaise, pralines roses 12 € <i>Floating island, custard, pink pralines</i>		Tarte citron, meringue et sorbet yuzu <i>Lemon Tart with Meringue and Yuzu Sorbet</i>	13 €

Glaces & Sorbets Aven Ice / Ice Cream and Sorbets

3 boules au choix 10 €

vanille, chocolat Guanaja, caramel beurre salé, fraise, framboise, cassis, citron vert / yuzu, mangue, café
*3 scoops of your choice of artisanal ice creams or sorbets : vanilla, Guanaja chocolate, salted butter caramel, straw-
berry, raspberry, blackcurrant, lime/yuzu, coffee*