# 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 9 €
*Fish rillettes, toasted bread*

Amandes de mer en persillade (9 pièces) 16 €
*Sea almonds with parsley (9 pieces)*

Les Sardines en boîte millésimées ou Sardinillas espagnoles, pain et beurre 12 €
*Sardines, bread And Bordier butter*

Les Accras de La Vallée 9 €
*La Vallée's cod fritter*

## 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 €
*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
*3 Cancale oysters n°3, 3 Cancale 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 Cancale « prestige » n°3, 1 araignée, 200g de langoustines, 200g de bulots, 200g de crevettes roses
*6 Cancale oysters n°3, 6 Cancale oysters «prestige» n°3, 1 spider crab, 200g langoustines, 200g whelks, 200g pink shrimps*



Disponibilité des produits en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France et en Irlande. Veuillez nous informer de toute allergie ou de tout régime alimentaire particulier. Prix nets, service compris. Nous ne sommes pas en mesure de recevoir les règlements par chèque. Availability of products according to supplies. All our meat and poultry is of french or irish origin. Please inform us of any food allergies or special dietary requests. Net prices service included. We are not able to accept banck check.

## Entrées / Starters

Crème de potimarron, chair d'araignée 14 €
*Butternut squash soup with spider crab meat*

Soupe de poisson et crustacés de La Vallée 14 €
*La Vallée fish and shellfish soup*

Crudo de Saint-Jacques, passion / vanille 18 €
*Crudo of scalopps, Passion fruit and vanilla*

Poireaux brûlés à la vinaigrette, coques 16 €
*Seared Leeks with Vinaigrette, Cockle Tongues*

Terrine de foie gras, brioche maison toastée, chutney figues / oignons rouges 20 €
*Foie gras terrine, toasted homemade brioche, fig and red onion chutney*

## 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 a la citronelle 29 €
légumes sautés
*Seared scallops, lemongrass broth, sauteed vegetables*

Sole meunière ou grillée, fricassée de legumes 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 chouxfleur et champignons 36 €
*Roasted Veal chop, Cauly flower "mousseline" and mushrooms*

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, shitaké 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 14 €
*Cheese selection from Maison Bordier*

Profiteroles glace vanille,
sauce chocolat à la fleur de sel 13 €
*Vanilla ice cream profiteroles, chocolate sauce*

Ile flottante, crème anglaise, pralines roses 12 €
*Floating island, custard, pink pralines*

Baba au rhum Bologne "Darksail",
ananas rôti, crème mascarpone 14 €
*Rhum Baba, roasted pineapple with whipped cream*

Véritable crème brûlée à la vanille de Madagascar 11 €
*Real Madagascar Vanilla "Crème Brûlée"*

Tarte citron, meringue et sorbet yuzu 13 €
*Lemon Tart with Meringue and Yusu Sorbet*

## 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, strawberry, raspberry, blackcurrant, lime/yusu, coffee*