

Menu La Cale de La Vallée

Gratinée à l'oignon du pays
Traditional onion soup with cheese

ou Crudo de Saint-Jacques, émulsion de Dulce
or Crudo of scallops emulsion of Dulce

Retour de pêche, fricassée de légumes et beurre de La Vallée
Return from fishing, vegetable fricassee and La Vallée butter

ou Poitrine de cochon, sauce mariko et chou pointu
or Pork belly, Mariko sauce and pointed cabbage

Baba au rhum, crème fouettée mascarpone
Rum Baba with mascarpone whipped cream

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

39 €

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*

Poulet grillé / Grilled chicken

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*

Fruits de mer / Seafood

Coquillages / Shellfish

Bulots (250 g) 9 €

Whelks

Crevettes roses (200 g) 16 €

Pink shrimps

Langoustines (300 g) 28 €

Langoustines

Huîtres / Oysters

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 50 €

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
and 100g pink shrimps*

Pour 2 personnes / For 2 persons 100 €

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
and 200g pink shrimps*

Entrées / Starters

Gratinée à l'oignon du pays <i>Traditional onion soup with cheese</i>	10 €
Soupe de poisson et crustacés de La Vallée <i>La Vallée fish and shellfish soup</i>	14 €
Crudo de Saint-Jacques, émulsion de Dulce <i>Crudo of scallops emulsion of Dulce</i>	16 €
Tartare de bar, condiment de betterave <i>Sea bass tartare, beetroot condiment</i>	18 €

Crabe façon oeuf mimosa <i>Deville egg style crab</i>	18 €
Terrine de foie gras, brioche maison toastée, chutney mangue & ananas <i>Foie gras terrine, toasted homemade brioche, mango and pineapple chutney</i>	20 €
Raviole de homard, beurre citronné <i>Lobster dumpling lemon butter</i>	26 €

Végétarien / Vegetarian

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

Poissons / Fishes

Retour de pêche, fricassée de légumes et beurre de La Vallée 26 €
Return from fishing, vegetable fricassee and La Vallée butter

Saint-Jacques snackées, mousseline de butternut et graines de courge 26 €
Seared scallops, butternut squash mousseline, and pumpkin seeds

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

½ homard grillé / ou homard grillé, sauce corail, riz pilaf 45 € / 90 €
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 vin jaune et champignons 28 €
Chicken supreme with yellow wine and mushrooms

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

Entrecôte « Black Angus » (300 g), pommes frites 42 €
« Black Angus » rib steak (300 g), french fries

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* 12 €
Cheese selection from Maison Bordier

Ile flottante, crème anglaise, pralines roses 11 €
Floating island with custard sauce and pink pralines

Cheesecake caramélisé, glace citron 12 €
Caramelized cheesecake, lemon ice cream

Moelleux au chocolat, glace sarrasin 13 €
Chocolate cake, buckwheat ice cream

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

Baba au rhum, crème fouettée mascarpone 13 €
Rum Baba, with mascarpone whipped cream

Crêpe soufflée Grand Marnier, agrumes 15 €
Commande en début de repas (20 min de préparation)
Grand Marnier soufflé crepe, citrus fruits. Order at the beginning of the meal (20 min preparation time)

Glaces & sorbets artisanaux – *Aven-Ice* 10 €
3 boules au choix : vanille, chocolat Guanaja, caramel beurre salé, fraise, framboise, cassis, citron jaune, mangue, pistache d'Iran
3 scoops of your choice of artisanal ice creams or sorbets : vanilla, Guanaja chocolate, salted butter caramel, strawberry, raspberry, blackcurrant, lemon, Iranian pistachio