

Menu La Cale de La Vallée

Crudo de Saint-Jacques aux algues et citron confit

Crudo of scallops with seaweed and candied lemon

ou Pâté en croûte de canard à la pistache

or Duck pâté en croûte with pistachio

Cabillaud sauvage à la plancha, légumes de la maison Daniel

Snackeed cod fish, country-side vegetables

ou Tranche de lard, chou pointu

or Slice of bacon, cabbage

Baba au rhum, crème fouettée mascarpone

Rum Baba with mascarpone whipped cream

ou Ile flottante, café et fruits rouges

or Floating island, coffee and red fruits

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

Fruits de mer / Seafood

Coquillages / Shellfish

Bulots (250 g) 8 €

Whelks

Crevettes roses (200 g) 18 €

Pink shrimps

Langoustines (300 g) 26 €

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

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 and 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 and 200g pink shrimps

Entrées / Starters

| | | | |
|--|------|--|------|
| Gratinée à l'oignon du pays <i>Traditional onion soup with cheese</i> | 10 € | Crabe façon oeuf mimosa <i>Devilled egg style crab</i> | 16 € |
| Soupe de poisson et crustacés de La Vallée <i>La Vallée fish and shellfish soup</i> | 14 € | Tataki de boeuf à la moutarde fumée <i>Raw beef takaki with smoked mustard</i> | 18 € |
| Ceviche de daurade au jus de yuzu <i>Sea bream ceviche with yuzu juice</i> | 18 € | Crudo de Saint-Jacques aux algues et citron confit <i>Crudo of scallops with seaweed and candied lemon</i> | 16 € |
| Pâté en croûte de canard à la pistache <i>Duck pâté en croûte with pistachio</i> | 16 € | | |

Poissons / Fishes

| | |
|---|-------------|
| Vapeur de saumon aux algues, jus de livèche, purée de pommes de terre <i>Salmon steamed with seaweed, lovage juice, mashed potatoes</i> | 25 € |
| Cabillaud sauvage à la plancha, légumes de la maison Daniel <i>Snackeed cod fish, country-side vegetables</i> | 26 € |
| Sole meunière ou grillée, légumes de la maison Daniel <i>Grilled or pan-fried sole dover with country side vegetables</i> | 46 € |
| ½ homard grillé / ou homard grillé, sauce corail, riz pilaf <i>½ grilled lobster / or grilled lobster, with coral sauce and pilaf rice</i> | 45 € / 90 € |
| Ravioles de homard, beurre citronné <i>Lobster dumpling lemon butter</i> | 49 € |
| Noix de Saint-Jacques snackées, fondue de poireaux, agrumes <i>Seared scallops, leek fondue, citrus</i> | 26 € |

Viandes / Meats

| | |
|---|---------------|
| Tranche de lard, chou pointu <i>Slice of bacon, cabbage</i> | 20 € |
| Cordon bleu, Ketchup de tomates épicé, pommes frites <i>Cordon bleu, spicy tomato Ketchup, french fries</i> | 29 € |
| Entrecôte « Hereford » (300g), pommes frites <i>« Hereford » rib steak (300g), french fries</i> | 46 € |
| Gourmandise de mon enfance, choux farcis truffés et foie gras <i>A delicacy from my childhood, choux bun stuffed with truffles and foie gras (for 2)</i> | 84 € (pour 2) |
| Garnitures : salade, légumes, riz, purée de pommes de terre, frites <i>Feel free to ask for our €5 sides : Salad, vegetables, rice, mashed potatoes, fries</i> | 5€ |

Desserts & Fromages / Desserts & cheeses

| | | | |
|---|------|---|------|
| Sélection de fromages « Maison Bordier » <i>Cheese selection from « Maison Bordier »</i> | 12 € | Profiteroles au caramel au beurre salé <i>Salted butter caramel profiteroles</i> | 11 € |
| Moelleux au chocolat Valrhona <i>Valrhona chocolate fondant</i> | 12 € | Tarte de chocolat noir, framboise <i>Dark chocolate tart, raspberry</i> | 12 € |
| Ile flottante, café et fruits rouges <i>Floating island, coffee and red fruits</i> | 11 € | Glaces & sorbets artisanaux 3 boules au choix : vanille, chocolat, caramel, café, fraise, framboise, citron <i>Artisanal ice creams & sorbets (3 scoops of your choice)</i> | 10 € |
| Baba au rhum, crème fouettée mascarpone <i>Rum Baba, with mascarpone whipped cream</i> | 13 € | | |