

Menu La Cale de La Vallée

Tartare de saumon, condiment concombre

Salmon tartare, cucumber relish

ou Pâté en croûte de canard à la pistache

or Duck pâté en croûte with pistachio

Lieu jaune sauvage à la plancha, aubergines et Jalapeños

Yellow pollack, egg plant and Jalapeños

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

Moules de bouchot de la Baie 22 €

du Mont-Saint-Michel à la marinière
ou à la crème, avec pommes frites

Mussels cooked with white wine or cream, french fries

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

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

*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 €
Soupe de poisson et crustacés de La Vallée <i>La Vallée fish and shellfish soup</i>	14 €
Pâté en croûte de canard à la pistache <i>Duck pâté en croûte with pistachio</i>	16 €
Tartare de saumon, condiment concombre <i>Salmon tartare, cucumber relish</i>	16 €
Mozzarella di bufala à l'émulsion de lait ribot, crème de tomate <i>Mozzarella with buttermilk emulsion, tomato cream</i>	16 €

Crabe façon oeuf mimosa <i>Deville egg style crab</i>	18 €
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 €
Salade de feuilles d'artichaut, parmesan pousses d'épinard, vinaigrette moutardée <i>Artichoke leaf salad, Parmigiano-Reggiano, baby spinach, mustard vinaigrette</i>	20 €

Poissons / Fishes

Vapeur de saumon aux algues, concombre confit, jus pimenté <i>Salmon steamed with seaweed, cucumber confited and spicy juice</i>	26 €
Lieu jaune sauvage à la plancha, aubergines et Jalapeños <i>Yellow pollack, egg plant and Jalapeños</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 €
Pavé de thon grillé rehaussé à l'antiboise, fenouil gratiné <i>Grilled tuna steak with antiboise sauce, gratinéed fennel</i>	32 €

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 » (300 g), pommes frites <i>« Hereford » rib steak (300 g), french fries</i>	46 €
Côte de veau cuisinée au sautoir à partager, gratin de macaronis (pour 2) <i>Sauteed veal chop to share, gratinated macaroni (for 2)</i>	78 €
Garnitures : salade, légumes, riz, purée de pommes de terre, pommes frites <i>Feel free to ask for our €5 sides : Salad, vegetables, rice, mashed potatoes, french fries</i>	5 €

Desserts & Fromages / Desserts & cheeses

Sélection de fromages Maison Bordier <i>Cheese selection from Maison Bordier</i>	12 €
Ile flottante, café et fruits rouges <i>Floating island, coffee and red fruits</i>	11 €
Soupe de fruits de saison à la menthe <i>Chilled seasonal fruit soup infused with mint</i>	11 €
Tarte de chocolat noir, framboise <i>Dark chocolate tart, raspberry</i>	12 €
Cheesecake caramélisé, glace citron <i>Caramelized cheesecake, lemon ice cream</i>	12 €

Profiteroles glace vanille, sauce chocolat à la fleur de sel <i>Vanilla ice cream profiteroles, chocolate sauce</i>	12 €
Baba au rhum, crème fouettée mascarpone <i>Rum Baba, with mascarpone whipped cream</i>	13 €
Glaces & sorbets artisanaux – Aven-Ice 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	10 €