

Les Menus 🍷

Menu « Solidor »	29,00€
Détails sur : www.lacalesolidor.fr	
Menu « La Classe à ... »	32,00€
Détails sur : www.lacalesolidor.fr	
Menu « en Solo »	45,00€
Détails sur : www.lacalesolidor.fr	
Menu « Waouh » pour 2 personnes	110,00€
Détails sur : www.lacalesolidor.fr	
Menu « Comme des rois » pour 2 personnes »	118,00€
Détails sur : www.lacalesolidor.fr	

Les enfants 🚀

Détails sur : www.lacalesolidor.fr

-Duo de bulots et crevettes bio	14,40€
-Langoustines cuites 200g	10,50€
-Bigorneaux cuits 200g	03,90€
-Crevettes bio cuites la pièce	00,70€
-Mayonnaise maison	02,00€
-Soupe de poissons maison 20cl	05,90€
-Foie gras mi-cuit au layon maison 80g.	08,80€
-Saumon label R. fumé maison 100g	07,50€
-Croustillant de Darley à l'andouille de Guémené	06,90€
-Couscous de saumon d'Ecosse aux langoustines, jus aux épices douces	17,90€
-Risotto crémeux au parmesan et Saint-Jacques de Plongée snackées	19,00€
-Filet de boeuf grillé, crème de champignons et petits légumes	19,90€
-Jus de pommes bio 100 cl	05,50€
-Soupe de mangue coco-kalamansi	05,90€
-Kouign-Amann au lambig bio, caramel beurre salé	05,90€

A la louche 📺

Détails sur : www.lacalesolidor.fr

Le caviar idéal pour la fête - Origine France

30g - 59,00€ / 50g - 95,00€ / 100g - 199,00€

Les truffes tuber melanosporum - Origine France

3g - 07,50€ / 5g - 12,50€ / 10g - 24,90€



Retrouvez également tous nos
bons cadeaux à offrir sur
www.lacalesolidor.fr



Ne pas jeter sur la voie publique
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

La Cale Solidor

Fruits de mer, poissons et vue
sur mer à emporter



Carte des Fêtes 2020 - 2021

Notre cuisine chez vous.

Toute l'équipe est heureuse de vous accueillir et souhaite vous informer que notre carte s'inspire de la cuisine traditionnelle des terroirs et qu'elle met une attention toute particulière à choisir des produits de très bonne qualité.

Découvrez et partagez notre savoir-faire et la passion qui nous anime.

**Retrait des commandes tous les jours à partir du
18 décembre**

**02 99 81 99 34 - 06 72 20 26 62
5, Quai Solidor 35400 Saint-Malo**

Tous le détails sur : www.lacalesolidor.fr



Les Fruits de Mer 🦀🦞

Détails sur : www.lacalesolidor.fr

Assiette de la mer « une belle entrée »	29,90€
Plateau « coquillages et crustacés »	49,90€
Plateau de fruits de mer pour 2 personnes	59,90€
Plateau de fruits de mer « Homard » pour 2 personnes	89,00€

Duo de bulots et bigorneaux	08,40€
Duo de bulots et crevettes bio	14,40€
Duo d'huîtres N°3 et crevettes bio	14,85€
Duo d'huîtres N°3 et langoustines	15,45€
Duo de pinces de TX et crevettes bio	18,40€
Trio de langoustines, bulots et crevettes bio	24,90€

Mayonnaise maison	02,00€
-------------------	--------

Langoustines cuites 200g	10,50€
Langoustines cuites 350g	18,40€
Bulots cuits 300g	04,50€
Bigorneaux cuits 200g	03,90€
Araignée cuite 1kg	10,50€
Pinces de tourteaux cuites 200g	08,50€
Crevettes bio cuites 15 pièces	09,90€
Crevettes grises cuites 150g	03,90€

Huîtres creuses de Cancale N°3 la douzaine	08,90€
Huîtres creuses de Cancale N°3 la douzaine ouverte	09,90€
Huîtres creuse Spéciales N°2 La demi douzaine ouverte	09,60€

A Partager ❤️

Détails sur : www.lacalesolidor.fr

-Duo d'huîtres et saumon LR fumé maison	13,95€
---	--------

-Duo de rillettes de poissons et saumon LR fumé maison	14,70€
-Duo de foie gras et saumon fumé maison	17,90€
-Duo de crevettes bio et saumon fumé mais.	18,90€
-Duo de langoustines et saumon fumé mais.	19,50€
-Trio festif pour 3 personnes	25,20€

(langoustines cuites 200g, rillettes de poissons maison 150g, saumon LR fumé maison 100g, dressage et condiments)

-Duo d'huîtres et caviar de Dordogne	65,45€
---	---------------

(6 huîtres N°3 ouvertes, Caviar de Dordogne 30g, dressage et condiments)

-Duo de caviar de Dordogne et saumon fumé maison	68,00€
---	---------------

Caviar de Dordogne 30g, saumon fumé LR maison 100g, dressage et condiments)

-Trio de luxe pour 3 personnes	76,80€
---------------------------------------	---------------

(Foie gras mi-cuit au Layon maison 80g, caviar de Dordogne 30g, saumon label rouge fumé maison 100g , dressage et condiments)

-Quatuor mégaluxe pour 4 personnes	87,30€
---	---------------

(Foie gras mi-cuit au Layon maison 80g, caviar de Dordogne 30g , langoustines cuites 200g, saumon LR fumé maison 100g)

Les Entrées 🥰

Détails sur : www.lacalesolidor.fr

Le caviar idéal pour la fête	
30g -	59,00€ / 50g - 95,00€ / 100g - 199,00€
Rillettes de poissons maison	150g 05,70€
Soupe de poissons maison	20cl 05,90€
Foie gras mi-cuit au Layon maison	80g 08,80€
Saumon label R. fumé maison	100g 07,50€
Croustillant de Darley à l'andouille de Guémené	06,90€

Les Plats 🤩

Détails sur : www.lacalesolidor.fr

-Cassolette de poisson et Saint-Jacques de Plongée au Noilly, fondue de poireaux et Frigola Sarda	16,90€
---	--------

-Couscous de saumon d'Ecosse aux langoustines, jus aux épices douces	17,90€
--	--------

-Agneau des Prés-salés AOP confit	18,90€
--	---------------

avec 3 grammes de truffes	26,40€
---------------------------	--------

avec 5 grammes de truffes	31,40€
---------------------------	--------

-Risotto crémeux au parmesan et Saint-Jacques de Plongée snackées	19,00€
--	---------------

avec 3 grammes de truffes	26,50€
---------------------------	--------

avec 5 grammes de truffes	31,50€
---------------------------	--------

-Filet de boeuf grillé, crème de champignons et petits légumes	19,90€
---	---------------

avec 3 grammes de truffes	27,40€
---------------------------	--------

avec 5 grammes de truffes	32,00€
---------------------------	--------

Les Desserts 🍮

Détails sur : www.lacalesolidor.fr

-Far de Noël orange-pain d'épices, liqueur de 44	05,90€
--	--------

-Soupe de mangue coco-kalamansi	05,90€
---------------------------------	--------

-Kouign-Amann au lambig bio, caramel beurre salé	05,90€
--	--------

Accord mets-vins 🍷

Détails sur : www.lacalesolidor.fr

AOP Pouilly fumé 37,5cl	09,90€
-------------------------	--------

AOP Chinon rouge 37,5cl	09,90€
-------------------------	--------

AOP Haut-Médoc 37,5cl	11,90€
-----------------------	--------

AOP Chablis 75 cl	18,90€
-------------------	--------

AOP Saint-Pourçain 75 cl	17,90€
--------------------------	--------

AOP Savigny les Beaune 75 cl	45,00€
------------------------------	--------

AOP Côtes de Blaye 75 cl	13,90€
--------------------------	--------

AOP Anjou « Les Tailles » 75 cl	15,50€
---------------------------------	--------

AOP Champagne Paillard 75 cl	39,90€
------------------------------	--------

AOP Crémant de Loire 75 cl	14,90€
----------------------------	--------

Et le jus de pommes bio 100 cl	05,50€
--------------------------------	--------