

Le ROOF

r e s t a u r a n t
PRESQU'ÎLE DE CONLEAU



Vous êtes ici face au **Golfe du Morbihan**,
prêt à savourer des plats inspirés par les richesses de la mer...
et de la terre.

Le Chef et son équipe vous proposent
une cuisine traditionnelle, pensée autour
des **produits locaux**, des **saisons** et des **retours de pêche**.

Chaque ingrédient est choisi avec soin,
chaque assiette préparée avec attention.

Prenez le temps de savourer, de regarder, de partager.

Bonne dégustation.



MENU DU CAPITAINE

Les 9 huîtres creuses n°2 du Golfe du Morbihan

ou

Les crevettes panées, sauce aigre douce

ou

Le Tataki de Thon, salade de wakamé



Le filet de canard aux champignons

ou

Le filet de bar plancha, poêlée de mangues et pignons de pin,
sauce vierge à la coriandre



L'assiette de fromages, salade mêlée

ou

L'alliance de la framboise et du poivron

ou

Le croustillant chocolat citron

Menu en 3 temps (1 entrée) – 40 €

Menu en 4 temps (2 entrées) – 52,50 €

Le MENU AFFAIRES

29,90 €

Uniquement au déjeuner, du lundi au vendredi (hors jours fériés)

À choisir dans le menu du capitaine :

Entrée & plat
ou
Plat & dessert

Eau microfiltrée "loz" 50 cl & café expresso inclus



Le MENU VEGAN

34 €

Le gaspacho de tomates au basilic

-

La poêlée de légumes de saison et falafels dorés

-

La poêlée de fraises à la crème de mûres



Le P'TIT MOUSSE

15,50 €

jusqu'à 12 ans

Filet de poisson **ou** steak haché
accompagné de frites, riz ou légumes de saison

-

Far breton **ou** coupe de glace 2 boules

Délices iodés

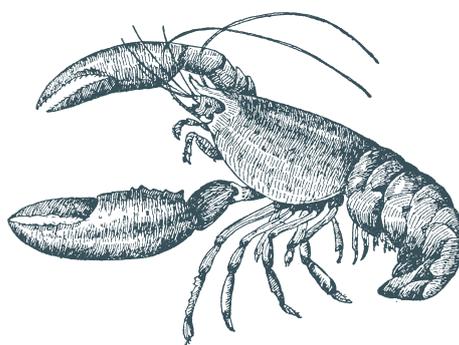
La famille ostréicole Richard élève huîtres et coquillages avec passion depuis plus d'un siècle, au Badel à Séné, au cœur du Golfe du Morbihan.

	les 6	les 9	les 12
Les huîtres creuses du Golfe du Morbihan n°2 _____	13 €	19,50 €	26 €
♥ L'assiette de langoustines 400 g - selon arrivage _____			32,50 €
♥ L'assiette de crevettes roses, mayonnaise maison (280 g) _____			14 €
La coupelle de bigorneaux (300/350 g) _____			15 €
L'assiette de bulots (400 g) _____			14 €
Le tourteau, mayonnaise maison (600 g) _____			16,50 €
Le homard grillé de notre vivier - tarif selon grosseur _____			18,50 € les 100 g

Plateaux iodés

Nous sélectionnons les produits avec soin,
selon les arrivages du jour

À déguster sur place
ou à emporter sur commande



L'assiette du matelot _____ 32,50 €

5 huîtres n°2, 200 g de langoustines,
8 crevettes, 100 g de bigorneaux, 5 à 6 bulots selon la taille

L'assiette du pêcheur _____ 42,50 €

1 tourteau, 5 huîtres n°2, 200 g de langoustines,
8 crevettes, 100 g de bigorneaux, 5 à 6 bulots selon la taille

Le panoramique de la mer _____ **2/3 pers.** 123,50 €

2 tourteaux, 15 huîtres n°2, 600 g de langoustines,
24 crevettes, 300 g de bigorneaux, 15 à 18 bulots selon la taille

Entrées

- Le foie gras de canard maison et son chutney _____ 17 €
- ☪ La soupe de crustacés « maison » _____ 12 €
- Le Gaspacho de tomates au basilic _____ 10 €
- Les entrées du menu du capitaine (sauf les huîtres) _____ 15 €
- Le saumon gravelax, petite salade et pickles _____ 15 €

Poissons

Nous travaillons des produits, selon les arrivages et la saison.

- ♡ La sole meunière, garniture de saison _____ 37 €
- Le bar en croûte de sel (pour 2 personnes, selon arrivage) _____ 59 €
- Le poisson du menu du capitaine _____ 21,50 €

Viandes

Toutes nos viandes bovines, ovines et porcines sont d'origine française, à l'exception de l'agneau, issu de Nouvelle-Zélande.

- Le tartare de bœuf, pommes frites _____ 19,50 €
- ♡ Le filet de bœuf, sauce roquefort _____ 28 €
- La viande du menu du capitaine _____ 21,50 €

Fromages

L'assiette de 3 fromages _____ 9,50 €

☞ La Trappe de Timadeuc rôtie, sur son lit de salade _____ 10,50 €

Desserts

Merci de faire votre choix au moment de la commande.

La dacquoise chocolat noisette _____ 13 €

☞ La tarte fine aux pommes tièdes, glace vanille _____ 13 €
et sauce au caramel au beurre salé

Le café gourmand _____ 10 €
trio de mignardises du moment

Le champagne gourmand _____ 17 €
Théophile Roederer (12 cl) & trio de mignardises

Les desserts du menu du capitaine _____ 12 €

Glaces

La coupe Colonel _____ 9 €
sorbet citron, vodka

La coupe de Conleau _____ 9 €
sorbet pommes verte, Fine de Bretagne

☞ La coupe Carabreizh _____ 10 €
*pommes caramélisées, crème sucrée, glace
et sauce au caramel au beurre salé*

La coupe de glace artisanale, française - Maison Antolin, depuis 1916

2 boules _____ 6,50 €

3 boules _____ 8,50 €

Parfums

Glaces : vanille, chocolat, caramel au beurre salé

Sorbets : pomme, fraise, citron, fruits de la passion, cassis

Pour les gourmands

Crème sucrée, sauce caramel au beurre salé maison ou chocolat maison - 1€