

# 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*

Le carpaccio de boeuf au parmesan

*ou*

Le tartare de mangue et langoustines aux herbes



Les médaillons de mignon de porc au cidre

*ou*

Le filet de dorade, sauce crème d'amande et mousseline de potimarron



L'assiette de fromages, salade mêlée

*ou*

La déclinaison aux agrumes

*ou*

Le croquant aux 2 chocolats

**Menu en 3 temps (1 entrée) – 40 €**

**Menu en 4 temps (2 entrées) – 52,50 €**

# Le MENU AFFAIRES

29,90 €

Uniquement au déjeuner, du mardi 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 velouté de pois chiche au lait de coco

-

La poêlée de légumes de saison et falafels dorés

-

La compotée d'ananas, granola et sorbet passion



# 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

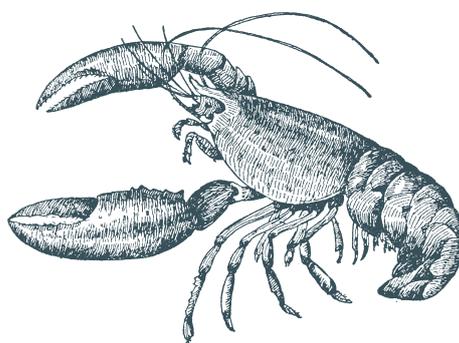
La famille ostréicole Richard élève huîtres et coquillages avec passion depuis plus d'un siècle, au Badel à Séné, au cœur du Golfe du Morbihan.

	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 velouté de pois chiche au lait de coco \_\_\_\_\_ 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€