

Menu du Capitaine

* 1 entrée	40,00 €
** 2 entrées	52,50 €

Les Neuf Huîtres Creuses du Golfe du Morbihan N°2

A Plate of nine Oysters

Ou

Le Tartare de Saint-Jacques au Citron Vert et Granny Smith

Sea Scallops Tartare with Lemon and Apple

Ou

La Cassolette de Crevettes à la Bretonne

Schrimps with mushrooms and cream sauce

Le Magret de Canard et Ananas Rôti, Sauce Gastrique

Duck Breast with Roasted Pineapple, and Sweet Sauce

Ou

Le Filet de Lieu Jaune Rôti, Sauce Moutarde et Graines de Sésame, Risotto de Blé

Roasted Pollock Filet, Mustard and Sesame Seeds, Wheat Risotto

L'Assiette de Fromages et sa Salade Mêlée à l'Huile de Noix

Cheese Plate with Salad and Nut Oil

Ou

La Pavlova Fraises et Basilic

Merongue with Strawberries and Basilic

Ou

L'Alliance de la Vanille et de la Rhubarbe

Rhubarb and Vanilla Cake

La Formule Affaires

29,90 €

UNIQUEMENT AU DEJEUNER
du LUNDI au VENDREDI

(Hors jours Fériés)

A choisir dans le Menu du Capitaine

Entrée et Plat
(Eau – Café)

Ou

Plat et Dessert
(Eau – Café)

Le P'tit Mousse

15,50 €

Plat + Dessert

Le Filet de Poisson, Beurre Nantais

Ou

Le Steak Haché

Accompagné de :

Frites ou Riz ou Légumes du moment

Le Far Breton

Ou

La Coupe de Glace Deux Boules

(Jusqu'à 12 ans)

Carte Le Roof 2025

Prix Nets - Service compris – Nos menus sont modifiés chaque samedi.

Vous avez la possibilité de demander des contenants pour emporter votre repas non terminé

Les Plateaux de Fruits de Mer

Shellfisch

(Nous travaillons avec des produits frais, disponibilité des Fruits de Mer selon arrivage)

(sur place ou à emporter sur commande)

L'Assiette du Matelot (sans Tourteau)	31,50 €
(5 Huîtres n°2, Langoustines (200g), 8 Crevettes, Bigorneaux (100g), 5/6 Bulots) <i>The Seafood Platter : 5 Oysters, Scampis (200g), 8 Praws, Whelks (100g), 5/6 Sea Snails</i>	
L'Assiette du Pêcheur	41,50 €
(5 Huîtres n°2, Langoustines (200g), 8 Crevettes, Bigorneaux (100g), 5/6 Bulots, 1 Tourteau) <i>The Seafood Platter : 5 Oysters, Scampis (200g), 8 Praws, Whelks (100g), 5/6 Sea Snails, 1 Crab</i>	
Le Panoramique de la Mer (2 pers.)	121,50 €
(15 Huîtres n°2, Langoustines (600g), 24 Crevettes, Bigorneaux (300g), 15/18 Bulots, 2 Tourteaux) <i>The Seafood Platter for 2 People : 15 Oysters, Scampis (600g), 24 Praws, Whelks (300g), 15/18 Sea Snails, 2 Crabs</i>	

Les Fruits de Mer à la Carte

Shellfisch

HUITRES
RICHARD



Huitres & Coquillages

Les Huîtres Creuses du Golfe du Morbihan N°2	les 6	13,00 €
<i>The Oysters</i>	les 9	19,50 €
	les 12	26,00 €

L'Assiette de Langoustines 400g (selon arrivage)	32,50 €
<i>Platter of Scampi (according to availability)</i>	
L'Assiette de Crevettes Roses Mayonnaise (280g)	14,00 €
<i>Platter of Prawns, Mayonnaise</i>	
La Coupelle de Bigorneaux (300/350g)	15,00 €
<i>Platter of Whelks</i>	
L'Assiette de Bulots (400g)	14,00 €
<i>Cup of Sea Snails</i>	
Le Tourteau Mayonnaise 600g	16,50 €
<i>Crab – Mayonnaise</i>	

Le Homard Grillé de notre Vivier

Grilled Lobster from our Vivier

Tarif selon grosseur sur la base de 18,50 € les 100 Grammes

(Nous travaillons avec des produits frais, disponibilité des Fruits de Mer selon arrivage)

Carte Le Roof 2025

Prix Nets - Service compris – Nos menus sont modifiés chaque samedi.

Vous avez la possibilité de demander des contenants pour emporter votre repas non terminé

Les Entrées

Starters

Le Foie Gras Maison et son Chutney <i>The Homemade « Foie Gras » with Chutney</i>	18,00 €
La Soupe de Crustacés » Maison » <i>Homemade Sea Food Soup</i>	12,00 €
La Salade de Quinoa aux Poivrons et Citron Vert <i>Quinoa and Pepper salad With Lime sauce</i>	10,00 €
Le Saumon Gravlax, Petite Salade et Pickles <i>Gravlax Salmon, Salad and Pickles</i>	15,00€
Le Tartare de Saint-Jacques au Citron Vert et Granny Smith <i>Sea Scallops Tartare with Lemon and Apple</i>	15,00€
La Cassolette de Crevettes à la Bretonne <i>Schrimps with mushrooms and cream sauce</i>	15,00 €

Le Menu Vegan

34,00 €

La Salade de Quinoa aux Poivrons et Citron Vert
Quinoa and Pepper salad With Lime sauce

★ ★ ★ ★ ★

La Poêlée de Légumes Façon Wok et ses Falafels
Fried Vegetables and Falafels

★ ★ ★ ★ ★

Le Chaud Froid de Fraises et Citron à la Crème de Mûres
Fried Strawberries and Lemon Ice Cream

Carte Le Roof 2025

Prix Nets - Service compris – Nos menus sont modifiés chaque samedi.

Vous avez la possibilité de demander des contenants pour emporter votre repas non terminé

Les Poissons

Fish Dishes

(Nous travaillons des produits frais, disponibilité selon arrivage)

La Sole Meunière, Garniture de saison	37,00 €
<i>"Sole Meunière", Seasonal Vegetables</i>	
Le Bar en Croûte de Sel, (pour 2 pers.) (selon arrivage)	59,00 €
<i>Seabass in a Croute of Salt, for 2 people</i>	
Le Filet de Lieu Jaune Rôti, Sauce Moutarde et Graines de Sésame, Risotto de Blé	21,50€
<i>Roasted Pollock Filet, Mustard ans Sesame Seeds, Wheat Risotto</i>	

Les Viandes

Meat

Le Tartare de Bœuf, Pommes Frites	19,50 €
<i>Beef Tartare, French Fries</i>	
Le Filet de Boeuf, Sauce Roquefort	28,00 €
<i>Beef Fillet, Roquefort Sauce, French Fries</i>	
Le Magret de Canard et Ananas Rôti, Sauce Gastrique	21,50€
<i>Duck Breast with Roasted Pineapple, and Sweet Sauce</i>	

Origine Viande Bovine France

Carte Le Roof 2025

Prix Nets - Service compris – Nos menus sont modifiés chaque samedi.

Vous avez la possibilité de demander des contenants pour emporter votre repas non terminé

Les Fromages

Cheese

L'Assiette de 3 Fromages et Sa Petite Salade	9,50 €
<i>The Platter of 3 cheeses and a small Salad</i>	
La Trappe de Timadeuc Rôtie sur son lit de Salade	10,50 €
<i>Roasted Local Cheese with Salad</i>	

Les Desserts

Desserts

(À choisir au moment de la commande)
To be ordered at the beginning of the meal

La Dacquoise Chocolat Noisette	12,00 €
<i>Chocolate and Nut Cake</i>	
Le Champagne Gourmand	17,00 €
<i>The three Mini Desserts with a Glass of Champagne</i>	
Le Café Gourmand	9,00 €
<i>The three Mini Desserts with a Coffee</i>	
La Tarte Fine aux Pommes Tièdes, Glace Vanille en Gousse, Sauce Caramel au Beurre Salé	12,00 €
<i>The thin warm Apple tart, Vanilla ice-cream, Caramel Sauce and Salted Butter</i>	
La Pavlova Fraises et Basilic	12,00€
<i>Meringue with Strawberries end Basilic</i>	
L'Alliance de la Vanille et de la Rhubarbe	12,00€
<i>Rhubarb and Vanilla Cake</i>	

Les Glaces

La Coupe Carabreizh	12,00 €
<i>Caramelised Apples, Caramel Ice Cream Whipped Cream and Caramel Sauce</i>	
La Coupe de Glaces 2 Boules	7,00 €
<i>Two Scoops of Ice Cream</i>	
La Coupe de Glaces 3 Boules	10,00 €
<i>Three Scoops of Ice Cream</i>	

Nos Parfums:

Glaces : Vanille, Chocolat, Caramel

Sorbets : Pomme, Fraise, Citron, Fruits de la Passion, Cassis

Carte Le Roof 2025

Prix Nets - Service compris – Nos menus sont modifiés chaque samedi.

Vous avez la possibilité de demander des contenants pour emporter votre repas non terminé