

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

7j/7 midi et soir

Menu en 2 temps – 33 €

Menu en 3 temps (1 entrée) – 41 €

Menu en 4 temps (2 entrées) – 53 €



**Les plats du Menu du Capitaine
peuvent également être dégustés à la carte.**

L'entrée 13 €

Foie gras : supplément de 3€

Le plat 22 €

Le dessert 10 €



P'TIT CAPITAINE jusqu'à 16 ans

Menu du capitaine en 2 temps (portion réduite) – 19 €

Menu du capitaine en 3 temps (portion réduite) – 29 €

Les 6 huîtres creuses n°2 du Golfe du Morbihan, Maison Richard

ou

Le velouté de courge et lait d'avoine onctueux

ou

Le saumon mariné à l'aneth, chou rouge acidulé,
crème fouettée à la ciboulette et son toast.

ou

Le foie gras de canard et son chutney

Supp 3€



Le filet de dorade royale à la plancha
mangue confite à la coriandre, crème de passion

ou

La sole meunière (selon arrivage) à partager, garniture de saison

pour 2

ou

Le suprême de pintade rôtie, shiitakés fondants
sauce cognac, pommes de terre grenailles dorées.

ou

La poêlée de légumes du moments et falafels dorés



Notre plateau de fromages :

	les 3	les 5
L'assiette de fromages	10 €	15 €



La coupe de griottes confites, crumble pistache amandes
et sésame légèrement parfumé au wasabi

ou

La mousse légère au pralin craquant en noisette
crémeux aux agrumes et gel acidulé

ou

La tartelette soufflée aux poires

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 €



Plateaux iodés

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

À déguster sur place ou à emporter sur commande (48h)

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

Le Roof Signature

Poissons / Viandes

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

Toutes nos viandes bovines, ovines et porcines sont d'origine française.

Le homard grillé de notre vivier - tarif selon grosseur	_____	18,50 €
		les 100 g
La sole meunière entière, garniture de saison	_____	38 €
Le bar en croûte de sel (pour 2 personnes, selon arrivage)	_____	63 €
La côte de bœuf (environ 800g) à partager pour 2 personnes	_____	58 €



Fromages

Notre plateau de fromages

		les 3	les 5
L'assiette de fromages	_____	10 €	15 €



Desserts

Merci de faire votre choix au moment de la commande.

La tarte fine aux pommes tièdes, glace vanille	_____	14 €
et sauce au caramel au beurre salé		
La dacquoise chocolat noisette	_____	14 €