

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

La Terrine de Harengs en Gelée, Vinaigrette Acidulée à la Pomme

Herring Terrine and Apple Dressing

Ou

Les Crevettes Panées, Sauce Aigre Douce

Breaded prawns with Sweet and Sour Sauce

Le Paleron à la Bière Bretonne, Cuit Basse Température,

Mousseline de Topinambour & Rutabaga Rôti

Low Temperature Cooked beek with Jerusalem Artichoke and Rutabage

Ou

Le Pavé de Lieu Jaune, Pomme Fruit, Sauce Cidrée

Yellow Pollack with Apples and Cider Sauce

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

Cheese Plate with Salad and Nut Oil

Ou

La Gourmandise Exotique

Exotic Gourmandise

Ou

Le Croustillant Chocolat Yuzu & Mousse au Gianduja

Chocolate and Yuzu Cake, with Hazelnut Chocolate Cream

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

Carte Le Roof 2024

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 2024

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>	15,00 €
La Soupe de Tourteaux, Queues de Langoustines et Crevettes <i>Crab Soup with Prawns and Scampi</i>	12,00 €
La Terrine de Harengs en Gelée, Vinaigrette Acidulée à la Pomme <i>Herring Terrine and Apple Dressing</i>	15,00 €
Les Crevettes Panées, Sauce Aigre douce <i>Breaded Prawns with Sweet and Sour sauce</i>	15,00 €
La Cassolette de Fruits de Mer à la Ciboulette <i>Seafood Casserole</i>	15,00 €
Le Velouté de Potimarron <i>Squash Cream Soup</i>	10,00 €

Notre Salade Repas

La Salade de La Presqu'île <i>Salade Verte, Saumon Gravlax, Œuf dur, Concombre, Tomates, Toasts</i> <i>Salad, Smoked Salmon, Egg, Cucumber, Tomatoes, Toasts</i>	17,00 €
--	---------

Le Menu Vegan

34,00 €

Le Velouté de Potimarron
Squash Cream Soup

La Galette de Quinoa et Légumes du Moment, Sauce Soja
Quinoa and Seasonal Vegetable Galette, Soy Sauce

La Compotée Exotique, Granola et Sorbet Passion
Exotic Compote, Granola Biscuits and Passion Sorbet

Carte Le Roof 2024

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 <i>"Sole Meunière", Seasonal Vegetables</i>	37,00 €
La Choucroute du Pêcheur Beurre Nantais <i>Sauerkraut of the Fisherman</i>	20,50 €
L'Aile de Raie aux Câpres <i>Skate with Caper Sauce</i>	19,50 €
Le Pavé de Lieu Jaune, Pomme Fruit, Sauce Cidrée <i>Yellow Pollack with Apples and Cider Sauce</i>	21,50 €
Le Duo de Sole et Saumon, Polenta Crémeuse, Sauce Crustacés <i>Salmon and dover sole duo with polenta and sea food sauce</i>	16,00 €
Le Bar en Croûte de Sel, (pour 2 pers.) (selon arrivage) <i>Seabass in a Croute of Salt, for 2 people</i>	57,00 €

Les Viandes

Meat

Le Paleron à la Bière Bretonne, Cuit Basse Température, Mousseline de Topinambour & Rutabaga Rôti <i>Low Temperature Cooked beer with Jerusalem Artichoke and Rutabage</i>	21,50 €
Le Tartare de Bœuf, Pommes Frites <i>Beef Tartare, French Fries</i>	19,50 €
Le Filet de Bœuf, Jus Corsé monté au Beurre <i>Beef Tenderloin, Butter Sauce</i>	29,00 €
Le Suprême de Pintade aux Abricots Moelleux, Semoule de Couscous <i>Guineo fowl abricots and couscous</i>	16,00 €

Origine Viande Bovine France

Les Fromages

Cheese

L'Assiette de 3 Fromages et Sa Petite Salade <i>The Platter of 3 cheeses and a small Salad</i>	9,50 €
La Trappe de Timadeuc et sa Salade Verte <i>Breton Cheese served with Salad</i>	9,00 €

Carte Le Roof 2024

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 Desserts

Desserts

(À choisir au moment de la commande)

To be ordered at the beginning of the meal

Le Kouign Amann, Glace Caramel <i>Breton Dessert</i>	9,50 €
Le Muffin aux Poires <i>Pear Muffin</i>	8,50 €
La Gourmandise Exotique <i>Exotic gourmandise</i>	12,00 €
Le Croustillant Chocolat Yuzu & Mousse au Gianduja <i>Chocolate and Yuzu Cake Hazelnut Chocolate Cream</i>	12,00 €
La Dacquoise Chocolat Noisette <i>Chocolate and Nut Cake</i>	12,00 €
La Tarte Fine aux Pommes Tièdes, Glace Vanille en Gousse, Sauce Caramel au Beurre Salé <i>The thin warm Apple tart, Vanilla ice-cream, Caramel Sauce and Salted Butter</i>	12,00 €
La Gourmandise d'Octobre Rose (2 Euros sont reversés à la Ligue contre le Cancer) Les Six Macarons accompagnés d'une Coupe de Champagne <i>Six macaroons</i> <i>operation October rose (female cancers) 2 € donated to the French association "La Ligue pour le Cancer"</i>	17,00 €
Le Café Gourmand d'Octobre Rose (2 Euros sont reversés à la Ligue contre le Cancer) Les 3 Mini Desserts Rose accompagnés d'un Café <i>Three mini-Desserts with a coffee</i> <i>operation October rose (female cancers) 2 € donated to the French association "La Ligue pour le Cancer"</i>	9,00 €

Les Glaces

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

Nos Parfums:

Glaces : Vanille, Chocolat, Caramel

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

Carte Le Roof 2024

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

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