

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 petites saint-jacques tièdes à la vinaigrette truffe

ou

Le Ceviche de Flétan, citron vert et lait de coco



Le suprême de pintade, sauce cognac, et raisins rôtis

ou

Le filet de dorade, sauce à la vanille et nouilles soba



L'assiette de fromages, salade mêlée

ou

Le sablé breton aux pommes, mousse pralin

ou

L'alliance myrtille sésame

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

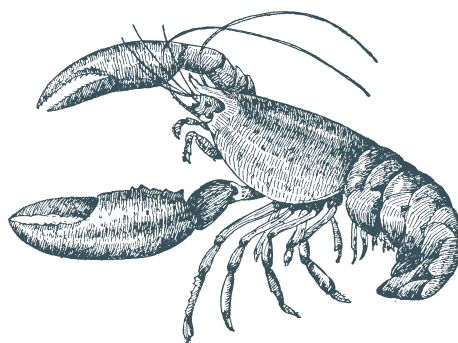
La famille ostréicole Richard élève huîtres et coquillages avec passion depuis plus d'un siècle, au Badel à Séné, au cœur du Golfe du Morbihan.

	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€