

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.

Le MENU DU CAPITAINE

Servi tous les jours, midi & soir

Menu en 2 temps – 34 €

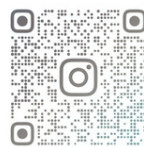
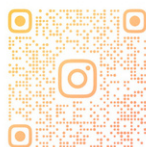
Menu en 3 temps (1 entrée) – 42 €

Menu en 4 temps (2 entrées) – 54 €

Notre restaurant met à l'honneur les saveurs de notre région en travaillant avec des produits locaux, issus de producteurs passionnés & engagés



Pour découvrir les coulisses du Roof :



La liste des allergènes est disponible sur demande

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

ou

Le Foie gras de canard Maison et son chutney (supp 4€)

ou

La nage de pétoncles et crevettes au Crémant de Loire et ses petits légumes

ou

 Le velouté de potimarron au lait d'avoine



L'espadon plancha, confit d'oignons et échalotes au vinaigre balsamique,
poêlée de champignons

ou

Le pavé de cabillaud, crumble aux noisettes, purée de panais, sauce Noilly Prat

ou

Le quasi de veau braisé à la fine de Bretagne, polenta crémeuse,
endive, chips de sarrasin

ou

 Le mijoté de légumes de saison à la moutarde et son riz basmati



Notre sélection de fromages

L'assiette de 3 fromages + 10 €

L'assiette de 5 fromages + 15 €



La superposition croquante du cassis et de la noisette

ou

La déclinaison autour de la poire parfumée au safran

ou



La tartelette aux figues, mousse légère à la noix et son sorbet

Octobre Rose : un dessert gourmand, un geste solidaire : 2 € reversés à La Vannetaise

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	19,5	26
♡ L'assiette de langoustines 500 g - selon arrivage _____			38
♡ 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) _____			16,5

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 _____ 34,5

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 _____ 44,5

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 _____ 129,5

2 tourteaux, 15 huîtres n°2, 600 g de langoustines,
24 crevettes, 300 g de bigorneaux, 15 à 18 bulots selon la taille

2/3 pers.

Entrées

♥	Le Foie gras de canard Maison et son chutney	17
	La nage de pétoncles et crevettes au Crémant de Loire et ses petits légumes	13
✓	Le velouté de potimarron au lait d'avoine	13

Poissons

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

♥	Le homard grillé de notre vivier - tarif selon grosseur	18,5 les 100 gr
	Le bar en croûte de sel (pour 2 personnes, selon arrivage)	67
	La sole meunière entière, garniture de saison	46
♥	Le pavé de cabillaud, crumble aux noisettes, purée de panais, sauce au Noilly Prat	24
	L'espadon plancha, confit d'oignons et échalotes au vinaigre balsamique, poêlée de champignons	24

Viandes

Toutes nos viandes sont d'origine française.

♥	La côte de bœuf (environ 1 kg) à partager à 2, garniture de saison	67
	L'entrecôte (250 gr) à la plancha, garniture de saison	27
	Le quasi de veau braisé à la fine de Bretagne, polenta crémeuse, endive, chips de sarrasin	24



	Plat végétarien : Le mijoté de légumes de saison à la moutarde et son riz basmati	22
--	---	----

Fromages

L'assiette de 3 fromages _____ 10

L'assiette de 5 fromages _____ 15

Desserts

Merci de faire votre choix au moment de la commande.

La superposition croquante du cassis et de la noisette 11

La déclinaison autour de la poire parfumée au safran 11

 La tartelette aux figes, mousse légère à la noix et son sorbet 11

 L'intensément Chocolat et son allumette feuilletée au gruë de cacao (15 min de cuisson) 14

La tulipe de sorbets 14



Octobre Rose :
un dessert gourmand, un geste solidaire : 2 € reversés à La Vannetaise


Le
P'TIT MOUSSE

jusqu'à 12 ans

15,5 €

Filet de poisson **ou** steak haché
accompagné de frites, riz ou légumes de saison

-

Mousse au chocolat **ou** coupe de glace 2 boules