

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

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 €

Le plat 22 €

Le dessert 10 €



Le 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

Les Samossas de légumes, sauce au piment doux

ou

Le tartare de dorade à la granny smith

ou

La petite assiette de langoustines (150gr)



Le filet de bar à la plancha, fondue de poireaux au vin jaune

ou

Les médaillons de lotte au curry breton,
mousseline de choux fleur et légumes du moment

ou

Le magret de canard rôti, artichaut, sauce aux baies de Szechuan rouge

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 déclinaison autour de la rhubarbe et du sésame noir, sorbet framboise

ou

L'alliance croustillante chocolat - citron

ou

Le sablé breton aux pommes, mousse parfumée à la Fine de Bretagne

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	_____	44 €
Le bar en croûte de sel, beurre nantais (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 et sauce au caramel au beurre salé	_____	14 €
La tulipe de sorbets	_____	14 €