

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 – 34 €

Menu en 3 temps (1 entrée) – 42 €

Menu en 4 temps (2 entrées) – 54 €



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

L'Entrée 13 €

Le Plat 24 €

Le Dessert 11 €



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

Le Saumon gravlax, salade de pommes à la framboise

ou

Le Tataki de canard, mangue et ponzu

ou

Le Gaspacho de concombre, tomates confites,
crème aux herbes et huile d'olive



La Sériole rôtie, sauce vierge à la pêche, fenouil rôti

ou

Le Filet de dorade à la plancha, crème de soja, mousseline de céleri rave

ou

Le Suprême de poulet jaune rôti, écrasé de pommes de terre,
sauce cidre et moules

ou

La Poêlée de légumes du moment et falafels dorés



Notre plateau de fromages :

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



Le Finger pistache & fraise

ou

La Pavlova aux framboises, sorbet Limoncello

ou

Le Financier aux abricots, mousse parfumée au basilic

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 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 (400 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 _____ 34,50 €

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 _____ 44,50 €

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 _____  129,50 €

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 _____	46 €
Le Bar en croûte de sel (pour 2 personnes, selon arrivage) _____	67€
La Côte de bœuf (environ 1kg) à partager pour 2 personnes _____	67 €
L'Entrecôte (250g) à la plancha _____	27 €

R

Fromages

Notre plateau de fromages

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

R

Desserts

Merci de faire votre choix au moment de la commande.

La Coupe fraîcheur chocolat - myrtilles _____	14 €
La Tulipe de sorbets _____	14 €