

# Les Fruits de Mer

Shellfish

(Nous travaillons avec des produits frais, disponibilité des Fruits de Mer selon arrivage)

<b>L'Assiette du Matelot (sans Tourteau)</b> (5 Huîtres, Langoustines (200g), Bigorneaux (100g), 5/6 Bulots, 8 Crevettes) <i>Seafood Platter</i>	30,50 €
<b>L'Assiette du Pêcheur</b> (5 Huîtres, Langoustines (200g), Bigorneaux (100g), 1 Tourteau, 5/6 Bulots, 8 Crevettes) <i>Seafood Platter</i>	40,50 €
<b>L'Assiette de Langoustines 400g (selon arrivage)</b> <i>Platter of Scampi (according to availability)</i>	29,50 €
<b>Le Panoramique de la Mer (2 pers.)</b> <i>Seafood Platter for 2 people</i>	121,50 €
<b>Le Tourteau Mayonnaise 600g</b> <i>Crab – mayonnaise</i>	15,50 €
<b>L'Assiette de Crevettes Roses Mayonnaise (280g)</b> <i>Platter of Prawns, Mayonnaise</i>	14,00 €
<b>L'Assiette de Bulots (400g)</b> <i>Cup of Sea Snails</i>	14,00 €
<b>La Coupelle de Bigorneaux (300/350g)</b> <i>Platter of whelks</i>	15,00 €
<b>Les Huîtres Creuses du Golfe du Morbihan</b> <i>Oysters</i>	<i>les 6</i> 13,00 € <i>les 9</i> 19,50 € <i>les 12</i> 26,00 €

## Les Entrées

Starters

<b>Les Entrées du Menu du Capitaine (hors huîtres)</b> <i>Starter of the menu</i>	15,00 €
--	---------

## Les Poissons

Fish Dishes

(Nous travaillons des produits frais, disponibilité selon arrivage)

<b>La Sole Meunière, Garniture de saison</b> <i>"Sole Meunière", Seasonal Vegetables</i>	35,00 €
<b>La Choucroute du Pêcheur Beurre Nantais</b> <i>The sauerkraut of the fisherman</i>	19,50 €
<b>L'Aile de Raie aux Câpres</b> <i>Skate with caper sauce</i>	18,50 €
<b>Le Bar en Croûte de Sel, (pour 2 pers.) (selon arrivage)</b> <i>Seabass in a croute of salt, for 2 people</i>	54,00 €
<b>Le Poisson du Menu du Capitaine</b>	21,00 €



## **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 Viandes

*Meat*

Le Tartare de Bœuf, Pommes Frites <i>Beef Tartare, French Fries</i>	18,50 €
Le Filet de Bœuf, Jus Corsé monté au Beurre <i>Beef Tenderloin, Butter Sauce</i>	27,00 €
La Viande du <b>Menu du Capitaine</b>	21,00 €
<u>Origine Viande Bovine France</u>	

## Les Fromages

*Cheese*

L'Assiette de 3 Fromages et Sa Petite Salade <i>Platter of 3 cheeses and a small salad</i>	8,00 €
La Trappe de Timadeuc et sa Salade Verte <i>Breton Cheese served with salad</i>	8,00 €

## Les Desserts

*Desserts*

(À choisir au moment de la commande)  
To be ordered at the beginning of the meal

La Tarte Fine aux Pommes Tièdes, Glace Vanille en Gousse, Sauce Caramel au Beurre Salé <i>Thin warm Apple tart, Vanilla Bean ice-cream, Caramel Sauce and Salted Butter</i>	12,00 €
Les Dessert du <b>Menu du Capitaine</b>	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 €
Le Café Gourmand <i>Three mini desserts with a coffee</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

## Menu du Capitaine

\* 1 entrée 39,00 €  
\*\* 2 entrées 51,00 €

Les Neuf Huîtres Creuses de Bretagne  
**Ou**  
Le Tataki de Thon, Légumes Croquants  
**Ou**

Le Tzatziki au Saumon et Crevettes Marinés à la Coriandre

\* \* \* \* \*

Le Mignon de Porc Polenta Crémeuse et Aubergines au Café  
**Ou**  
Le Filet de Dorade, Sauce au Lait Ribot, Tagliatelles aux Algues

\* \* \* \* \*

L'Assiette de Fromages et sa Salade Mêlée à l'Huile de Noix  
**Ou**  
La Pêche Pochée aux Epices, Financier aux Amandes, Gel au Crémant de Loire  
**Ou**  
L'Alliance de la Framboise et du Poivron Rouge

### La Formule Affaires

**29,00 €**

**UNIQUEMENT AU DEJEUNER**  
**Du LUNDI au VENDREDI**  
**(HORS JOURS FERIES)**

*A choisir dans le Menu du Capitaine*

Entrée et Plat  
(Eau – Café)

**Ou**

Plat et Dessert  
(Eau – Café)

### Le Petit Mousse

**15,50 €**

**Plat + Dessert**

Le Filet de Poisson, Beurre Nantais  
**Ou**  
Le Steak Haché

Accompagné de :  
Frites **ou** Riz **ou** Légumes du moment

\* \* \* \* \*

La Coupe de Glace Deux Boules  
**Ou**  
Le Far Breton

### Le Menu Vegan

**33,00 €**

Le Gaspacho de Tomates, Concombre et Olives Marinés au Thym  
\* \* \* \* \*

La Galette de Quinoa et Légumes du Moment, Sauce Soja  
\* \* \* \* \*

La Poêlée de Fraises, Crème de Mûres  
\* \* \* \* \*

**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**