

Les Fruits de Mer

Shellfish

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

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

Les Entrées

Starters

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

Les Poissons

Fish Dishes

(Nous travaillons des produits frais, disponibilité selon arrivage)

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