

## Menu du Capitaine

\* 1 entrée 40,00 €  
\*\* 2 entrées 52,50 €

Les Neuf Huîtres Creuses du Golfe du Morbihan N°2

*A Plate of nine Oysters*

Ou

La Cassolette de Fruits de Mer

*Sea Food in Cream Sauce*

Ou

Le Foie Gras de Canard « Maison » et son Chutney

*The Homemade « Foie Gras » with Chutney*

\* \* \* \* \*

Le Magret de Canard Rôti, Jus aux Epices, Mousseline de Céleri

*Roast Breast of Duck, Masched Celeri*

Ou

Le Filet de Dorade, Vinaigrette au Jus de Truffe et Fenouil Rôti

*Filet of Sea Bream, Truffe Sauce*

\* \* \* \* \*

L'Assiette de Fromages et sa Salade Mêlée à l'Huile de Noix

*Cheese Plate with Salad and Nut Oil*

Ou

Le Douceur Pop Corn Caramel

*Pop Corn Mousse with caramel*

Ou

La Brioche Perdue, Pommes Poêlées et Glace Vanille

*Hot Bun with Cooked Apple and Vanilla ice Cream*

### La Formule Affaires

29,90 €

UNIQUEMENT AU DEJEUNER

du LUNDI au VENDREDI

(Hors jours Fériés)

*A choisir dans le Menu du Capitaine*

Entrée et Plat

(Eau – Café)

Ou

Plat et Dessert

(Eau – Café)

### Le P'tit Mousse

15,50 €

Plat + Dessert

Le Filet de Poisson, Beurre Nantais

Ou

Le Steak Haché

Accompagné de :

Frites **ou** Riz **ou** Légumes du moment

\* \* \* \* \*

Le Far Breton

Ou

La Coupe de Glace Deux Boules

**Carte Le Roof 2025**

**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 Plateaux de Fruits de Mer

Shellfisch

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

(sur place ou à emporter sur commande)

<b>L'Assiette du Matelot (sans Tourteau)</b>	31,50 €
(5 Huîtres n°2, Langoustines (200g), 8 Crevettes, Bigorneaux (100g), 5/6 Bulots) <i>The Seafood Platter : 5 Oysters, Scampis (200g), 8 Praws, Whelks (100g), 5/6 Sea Snails</i>	
<b>L'Assiette du Pêcheur</b>	41,50 €
(5 Huîtres n°2, Langoustines (200g), 8 Crevettes, Bigorneaux (100g), 5/6 Bulots, 1 Tourteau) <i>The Seafood Platter : 5 Oysters, Scampis (200g), 8 Praws, Whelks (100g), 5/6 Sea Snails, 1 Crab</i>	
<b>Le Panoramique de la Mer (2 pers.)</b>	121,50 €
(15 Huîtres n°2, Langoustines (600g), 24 Crevettes, Bigorneaux (300g), 15/18 Bulots, 2 Tourteaux) <i>The Seafood Platter for 2 People : 15 Oysters, Scampis (600g), 24 Praws, Whelks (300g), 15/18 Sea Snails, 2 Crabs</i>	

## Les Fruits de Mer à la Carte

Shellfisch

HUITRES  
RICHARD



Huitres & Coquillages

<b>Les Huîtres Creuses du Golfe du Morbihan N°2</b>	les 6	13,00 €
<i>The Oysters</i>	les 9	19,50 €
	les 12	26,00 €

<b>L'Assiette de Langoustines 400g (selon arrivage)</b>	32,50 €
<i>Platter of Scampi (according to availability)</i>	
<b>L'Assiette de Crevettes Roses Mayonnaise (280g)</b>	14,00 €
<i>Platter of Prawns, Mayonnaise</i>	
<b>La Coupelle de Bigorneaux (300/350g)</b>	15,00 €
<i>Platter of Whelks</i>	
<b>L'Assiette de Bulots (400g)</b>	14,00 €
<i>Cup of Sea Snails</i>	
<b>Le Tourteau Mayonnaise 600g</b>	16,50 €
<i>Crab – Mayonnaise</i>	

## 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 2025

**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 Entrées

Starters

Le Foie Gras Maison et son Chutney <i>The Homemade « Foie Gras » with Chutney</i>	15,00 €
La Soupe de Tourteaux, Queues de Langoustines et Crevettes <i>Crab Soup with Prawns and Scampi</i>	12,00 €
Le Velouté de Potimarron <i>Squash Cream Soup</i>	10,00 €
Les Entrées du Menu du Capitaine (Sauf les Huîtres) <i>Starters of the Menu capitaine</i>	15,00€
La Suggestion du Jour (voir ardoise) <i>Suggestion of the day ( see slate)</i>	9,00€

## Notre Salade Repas

La Salade de La Presqu'île <i>Salade Verte, Saumon Gravlax, Œuf dur, Concombre, Tomates, Toasts</i> <i>Salad, Smoked Salmon, Egg, Cucumber, Tomatoes, Toasts</i>	17,00 €
--	---------

## Le Menu Vegan

**34,00 €**

Le Velouté de Potimarron  
*Squash Cream Soup*

\*\*\*\*\*

La Galette de Quinoa et Légumes du Moment, Sauce Soja  
*Quinoa and Seasonal Vegetable Galette, Soy Sauce*

\*\*\*\*\*

La Compotée Exotique, Granola et Sorbet Passion  
*Exotic Compote, Granola Biscuits and Passion Sorbet*

**Carte Le Roof 2025**

**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 Poissons

*Fish Dishes*

(Nous travaillons des produits frais, disponibilité selon arrivage)

La Sole Meunière, Garniture de saison <i>"Sole Meunière", Seasonal Vegetables</i>	37,00 €
La Choucroute du Pêcheur Beurre Nantais <i>Sauerkraut of the Fisherman</i>	20,50 €
L'Aile de Raie aux Câpres <i>Skate with Caper Sauce</i>	19,50 €
Le Bar en Croûte de Sel, (pour 2 pers.) (selon arrivage) <i>Seabass in a Croute of Salt, for 2 people</i>	57,00 €
Le Poisson du Menu du Capitaine <i>Fish of the Menu capitaine</i>	21,50€
La Suggestion du Jour (voir ardoise) <i>Suggestion of the day ( see slate)</i>	16,00€

## Les Viandes

*Meat*

Le Tartare de Bœuf, Pommes Frites <i>Beef Tartare, French Fries</i>	19,50 €
Le Filet de Bœuf Plancha, Sauce Forestière <i>Plancha Grilled Beef, Mushroom Sauce</i>	29,00 €
La Viande du Menu du Capitaine <i>Meat of the Menu capitaine</i>	21,50€
La Suggestion du Jour (voir ardoise) <i>Suggestion of the day ( see slate)</i>	16,00€

Origine Viande Bovine France

## Les Fromages

*Cheese*

L'Assiette de 3 Fromages et Sa Petite Salade <i>The Platter of 3 cheeses and a small Salad</i>	9,50 €
La Trappe de Timadeuc et sa Salade Verte <i>Breton Cheese served with Salad</i>	9,00 €

**Carte Le Roof 2025**

**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 Desserts

*Desserts*

(À choisir au moment de la commande)

To be ordered at the beginning of the meal

Le Kouign Amann, Glace Caramel <i>Breton Dessert</i>	9,50 €
La Dacquoise Chocolat Noisette <i>Chocolate and Nut Cake</i>	12,00 €
Le Champagne Gourmand <i>The three Mini Desserts with a Glass of Champagne</i>	17,00 €
Le Café Gourmand <i>The three Mini Desserts with a Coffee</i>	9,00 €
La Tarte Fine aux Pommes Tièdes, Glace Vanille en Gousse, Sauce Caramel au Beurre Salé <i>The thin warm Apple tart, Vanilla ice-cream, Caramel Sauce and Salted Butter</i>	12,00 €
Les Desserts du Menu du Capitaine <i>Desserts of the Menu capitaine</i>	12,00€
La Suggestion du Jour (voir ardoise) <i>Suggestion of the day ( see slate)</i>	8,50€

## Les Glaces

La Coupe Carabreizh <i>Caramelised Apples, Caramel Ice Cream Whipped Cream and Caramel Sauce</i>	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 €

### **Nos Parfums:**

**Glaces :** Vanille, Chocolat, Caramel

**Sorbets :** Pomme cidre, Fraise, Citron, Fruits de la Passion, Cassis

**Carte Le Roof 2025**

**Prix Nets - Service compris – Nos menus sont modifiés chaque samedi.**

**Vous avez la possibilité de demander des contenants pour emporter votre repas non terminé**