

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

Les Figes Rôties au Chèvre, Miel et Bacon

Roast figs Goat Cheese and Honey, Roast Bacon

Ou

Les Noix de Pétoncles au Beurre Nantais, Petits Légumes à la Coriandre

Scallops in Butter Sauce and Vegetables with Coriander

* * * * *

Le Magret de Canard Rôti, Ballotine de Chou Vert, Sauce au Poivre Malabar

Roast Breast of Duck with pepper sauce

Ou

Le Pavé de Cabillaud légèrement Fumé, Mousseline de Potimarron

Smoked Cod, Squash Purée

* * * * *

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

Cheese Plate with Salad and Nut Oil

Ou

Le Passionnément Cacahuète

Passion and Peanut Cake

Ou

Les Petites Douceurs, Pamplemousse et Chocolat Blanc

Grapefruit and white chocolate sweet

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 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 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)

L'Assiette du Matelot (sans Tourteau)	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>	
L'Assiette du Pêcheur	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>	
Le Panoramique de la Mer (2 pers.)	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

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

L'Assiette de Langoustines 400g (selon arrivage)	32,50 €
<i>Platter of Scampi (according to availability)</i>	
L'Assiette de Crevettes Roses Mayonnaise (280g)	14,00 €
<i>Platter of Prawns, Mayonnaise</i>	
La Coupelle de Bigorneaux (300/350g)	15,00 €
<i>Platter of Whelks</i>	
L'Assiette de Bulots (400g)	14,00 €
<i>Cup of Sea Snails</i>	
Le Tourteau Mayonnaise 600g	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 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 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 €
Les Figues Rôties au Chèvre, Miel et Bacon <i>Roast figs Goat Cheese and Honey, Roast Bacon</i>	15,00 €
Les Noix de Pétoncles au Beurre Nantais, Petits Légumes à la Coriandre <i>Scallops in Butter Sauce and Vegetables with Coriander</i>	15,00 €
La Salade Paysanne <i>Salad With Potatoes Oignons and Bacon</i>	9,00 €
Le Velouté de Potimarron <i>Squash Cream Soup</i>	10,00 €

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 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 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 Pavé de Cabillaud Rôti légèrement Fumé, Mousseline de Potimarron <i>Smoked Cod, Squash Purée</i>	21,50 €
Le Duo de <i>Rouget et Lieu Noir</i> , Crème de Champignons et Fondue d'Épinards <i>Cod Fish and Red Snapper Mushroom Cream Sauce and Spinach</i>	16,00 €
Le Bar en Croûte de Sel, (pour 2 pers.) (selon arrivage) <i>Seabass in a Croute of Salt, for 2 people</i>	57,00 €

Les Viandes

Meat

Le Magret de Canard Rôti, Ballotine de Chou Vert, Sauce au Poivre Malabar <i>Roast Breast of Duck with pepper sauce</i>	21,50 €
Le Tartare de Bœuf, Pommes Frites <i>Beef Tartare, French Fries</i>	19,50 €
Le Filet de Bœuf, Jus Corsé monté au Beurre <i>Beef Tenderloin, Butter Sauce</i>	29,00 €
Le Parmentier de Canard Confit, Compotée d'Oignons Jaunes <i>Duck Confit and mashed Potatoes</i>	16,00 €
<u>Origine Viande Bovine France</u>	

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 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 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 Tartelette Poire Amandine <i>Almond and Pear Tart</i>	8,50 €
Le Passionnément Cacahuète <i>Passion and Peanut Cake</i>	12,00 €
Les Petites Douceurs, Pamplemousse et Chocolat Blanc <i>Grapefruit and white chocolate sweet</i>	12,00 €
La Dacquoise Chocolat Noisette <i>Chocolate and Nut Cake</i>	12,00 €
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 €
La Gourmandise d'Octobre Rose (2 Euros sont reversés à la Ligue contre le Cancer) <i>Six macarons</i> <i>operation October rose (female cancers) 2 € donated to the French association "La Ligue pour le Cancer"</i>	17,00 €
Le Café Gourmand <i>Three mini-Desserts with a coffee</i>	9,00 €

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 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