



LE ROOFBOAT

RESTAURANT • BRASSERIE



MENU

Au cœur d'un cadre d'exception, LE ROOFBOAT vous invite à déguster sa cuisine authentique et traditionnelle. C'est dans une atmosphère agréable que toute notre équipe vous accueillera avec plaisir.

Nous choisissons nos produits de manière rigoureuse. Tous nos plats sont faits « maison » et réalisés avec le plus grand soin.

Notre restaurant peut être privatisé pour tous types d'évènements. Pour plus de renseignements, merci de vous adresser à la réception de notre établissement.

A PARTAGER

MINI BURGERS.....	8.00 €
COEURS DE CANARD PERSILLÉS.....	10.00 €
CHIPIRONS À LA TOMATE.....	12.00 €
ESCARGOTS FARCIS.....	X 6 : 8.00 € / X 12 : 16.00 €
PLANCHE DU TERROIR.....	Pour 2 : 15.00 € / Pour 4 : 27.00 €
(Jambon blanc truffé , jambon de pays, coppa, burrata, mesclun, beurre papillote)	

ENTREES

ŒUF COCOTTE AU CHORIZO.....	10,50 €
(Servis avec sa brunoise de légumes et ses mouillettes)	
TATAKI DE BŒUF.....	12,00 €
(Sauce thaï, gingembre, échalote, ail, citron vert et graines de sésame)	
TARTARE DE SAINT-JACQUES.....	12,50 €
(Mariné dans un jus de citron et d'orange, ciboulettes et baies)	
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT.....	14,50 €
(Accompagné de son chutney aux pommes et ses toasts)	
ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE.....	16,00 €
(Accompagné de sa réduction de crème de cassis, madère, porto montée au beurre et ses toasts)	

MENU MOUSSAILON (Jusqu'à 10 ans)**9,50 €**

BOISSON AU CHOIX

(Sirop à l'eau, jus de fruits ou sodas)

STEAK HACHÉ OU AIGUILLETES DE POULET PANÉ FRITES

GLACE 1 BOULE

(Vanille, chocolat, fraise ou barbe à papa)

PLATS

GRANDES SALADES

CÉSAR.....	17.50 €
(Salade mesclun, aiguillettes de poulet croustillant, poitrine fumée, tomates cerises, tomates séchées, œufs durs, parmesan, ciboulette, oignons frits, sauce César)	
DE LA MER.....	18.00 €
(Salade mesclun, saumon fumé, œuf poché, avocat, tomates cerises, graines de sésame, sauce soja, ciboulette)	
PÉRIGOURDINE.....	18,50 €
(Salade mesclun, gésiers de canard, magrets séchés, foie gras de canard mi-cuit, tomates cerises, tomates séchées, œuf dur, noix, ciboulette, vinaigrette)	

CRUSTACÉS, POISSONS ET COQUILLAGES

GAMBAS FLAMBÉES À L'ARMAGNAC.....	21.00 €
(Accompagnée de petits légumes poêlés)	
FILET DE BAR.....	21.50 €
(Accompagné de petits légumes poêlés et de sa salade mesclun)	
SAINT-JACQUES RÔTIÉS.....	22.50 €
(Accompagnées de petits légumes poêlés)	

VIANDES

BURGER.....	17.50 €
(Pain brioché du boulanger, steak haché, comté, oignons rouges, salade, tomates, accompagné de frites et de sa salade mesclun)	
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU PRÉPARÉ.....	18.00 €
(Accompagné de frites et de sa salade mesclun)	
MAGRET DE CANARD ENTIER.....	20.00 €
(Accompagné de frites et de sa salade mesclun)	
RIS DE VEAU BRAISÉS.....	23.00 €
(Accompagné d'une purée et de sa salade mesclun)	
ENTRECÔTE DE BŒUF (350GR).....	23.00 €
(Accompagné de frites et de sa salade mesclun)	
FILET DE BŒUF ROSSINI.....	23.50 €
(Accompagné de sa purée et de sa salade mesclun)	
CÔTE DE VEAU.....	26,50 €
(Accompagnée de frites, d'une poêlée de légumes et de sa salade mesclun)	
CÔTE DE BŒUF POUR 2 PERSONNES.....	7 € / pour 100 g
(Accompagnée de frites, d'une poêlée de légumes, de sa salade mesclun et de sa sauce au choix)	
Sauce aux choix : roquefort, échalote et poivre.....	2,00 €
Portion d'accompagnement.....	2,50 €

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES DE DORDOGNE.....	9,00 €
(Trappe d'Echourgnac, cabécou des « Terres Vieilles », la tomme d'Audrix et confiture de cerise noire)	
CAMEMBERT RÔTI FLAMBÉ À L'ARMAGNAC.....	15,00 €
(Camembert au lait de vache accompagné de sa salade mesclun à l'huile de noix)	
CABRIDOU ROTI AVEC SA BRISURE DE NOIX.....	16,00 €
(Cabridou au lait de chèvre accompagné de sa salade mesclun à l'huile de noix)	

DESSERTS

GÂTEAU AUX NOIX.....	7,00 €
(Accompagné de sa crème anglaise et de son chocolat chaud)	
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU.....	7,00 €
(Accompagnée d'une boule caramel au beurre salé et sa crème anglaise)	
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES.....	8,00 €
(Meringue, chantilly et sa garniture aux fruits rouges)	
PROFITEROLES.....	9,00 €
(À la glace vanille et sa sauce chocolat chaud)	
CAFÉ GOURMAND.....	9,50 €
(Boisson chaude avec un assortiment de mignardises)	

GLACES ARTISANALES FABRIQUEES EN FRANCE

1 BOULE : **2,50 €** - 2 BOULES : **4.50 €** - 3 BOULES : **7,00 €**

CRÈMES GLACÉES

- VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR
- CHOCOLAT NOIR SUISSE
- CAMEL AU BEURRE SALÉ DE GUÉRANDE
- MENTHE AUX COPEAUX DE CHOCOLAT
- CAFÉ 100% ARABICA DE COLOMBIE
- RHUM RAISINS (RHUM SAINT-JAMES DES ANTILLES)
- PISTACHE DE CALIFORNIE
- BARBE À PAPA

SORBETS PLEIN FRUIT

- FRAISE SANGA SENGANA
- NOIX DE COCO
- FRAMBOISE
- FRUIT DE LA PASSION
- CITRON DE SICILE
- CITRON VERT DES AMÉRIQUES
- CASSIS DE FRANCE

COUPES GLACEES

DAME BLANCHE.....	8,00 €
(2 boules de glace vanille, chantilly et coulis de chocolat chaud)	
CHOCOLAT, CAFÉ OU CAMEL LIÉGEOIS.....	8,00 €
(2 boules de glace du parfum choisi, chantilly et coulis de chocolat chaud)	
PÊCHE, FRAISE OU FRAMBOISE MELBA (Selon saison).....	8,00 €
(2 boules et fruit du parfum choisi, chantilly et coulis de fruits)	

COUPES GLACEES ALCOOLISEES

COLONEL.....	9,50 €
(2 boules de sorbet citron et sa vodka)	
AFTER EIGHT.....	9,50 €
(2 boules de glace à la menthe et son Get 27)	