



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

PLANCHE DU ROOFBOAT **Pour 2 : 18,50 € / Pour 4 : 35,00 €**

(Jambon blanc truffé, jambon serrano, coppa, chorizo, cabridou, morbier, tomme des croquants, salade et beurre papillote)

PLANCHE DU TERROIR **Pour 2 : 16,50 € / Pour 4 : 31,00 €**

(Jambon blanc truffé, jambon serrano, coppa, chorizo, burrata, salade, et beurre papillote)

ESCARGOTS FARCIS **X 6 : 8,00 € / X 12 : 15,00 €**

MINI BURGERS **X 5 : 8,00 € / X 10 : 15,00 €**

COEURS DE CANARD PERSILLÉS **10,00 €**

ENTREES

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT **14,50 €**

(Accompagné de son chutney de saison et de sa brioche)

COQUILLE SAINT JACQUES À LA TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD **13,00 €**

(Accompagnée de sa fondue de poireaux)

RAVIOLE DE LANGOUSTINES **12,50 €**

(Accompagnée de sa bisque de homard, espuma à l'estragon, et de sa tuile à l'encre de seiche)

OEUF COCOTTE AU FOIE GRAS DE CANARD **10,00 €**

(Accompagné de ses mouillettes)

MENU MOUSSAILLON (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

PÉRIGOURDINE **19,00 €**

(Salade, gésiers de canard, magrets de canard séchés, foie gras de canard mi-cuit, tomates cerises, tomates séchées, oeufs durs, noix, ciboulette, vinaigrette)

CÉSAR **18,00 €**

(Salade, aiguillettes de poulet croustillant, poitrine fumée, tomates cerises, tomates séchées, oeufs durs, parmesan, ciboulette, oignons frits, sauce César)

COQUILLAGES ET POISSONS

SAINT-JACQUES RÔTIÈRES **23,00 €**

(Accompagnée de son risotto crémeux et de ses légumes rôtis)

FILET DE SOLE **22,50 €**

(Accompagnée de son risotto crémeux et de son beurre champagne)

VIANDES

FILET DE BOEUF ROSSINI **23,50 €**

(Accompagné de sa purée de pommes de terre et de ses légumes rôtis)

RIS DE VEAU BRAISÉS **23,00 €**

(Accompagné de sa purée de pommes de terre et de ses légumes rôtis)

MAGRET DE CANARD ENTIER ÉMINCÉ **22,00 €**

(Accompagné de frites et de ses légumes rôtis)

CUISSE DE CANARD CONFITE **19,50 €**

(Accompagné de pommes de terre grenaille persillées et de ses légumes rôtis)

BOAT'S BURGER **18,50 €**

(Pain brioché du boulanger, steak haché, morbier, confit d'oignons, sauce cocktail, accompagné de frites et de ses légumes rôtis)

CABRIDOU RÔTI AVEC SA BRISURE DE NOIX **18,00 €**

(Accompagné de sa charcuterie, de ses pommes de terre grenaille persillées et de sa salade à l'huile de noix)

CAMEMBERT RÔTI FLAMBÉ À L'ARMAGNAC **17,00 €**

(Accompagné de sa charcuterie, de ses pommes de terre grenaille persillées et de sa salade à l'huile de noix)

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES DE DORDOGNE **10,50 €**

(Trappe d'Echourgnac, cabridou des « Terres Vieilles », tomme des croquants, et sa confiture de cerise noire)

CAFÉ GOURMAND **10,50 €**

(Boisson chaude avec un assortiment de mignardises)

PARIS-BREST **9,50 €**

(Crème légère aux praliné, noisettes torréfiées)

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU **8,50 €**

(Accompagnée d'une boule de caramel au beurre salé, de sa crème anglaise et de son coulis de caramel)

MOUSSE CROQUANTE À LA PISTACHE **8,50 €**

(Accompagnée de son biscuit cuillère et de sa brisure de pistache caramélisée)

GÂTEAU AUX NOIX **8,00 €**

(Accompagné de sa crème anglaise et de son coulis de chocolat chaud)

GLACES ARTISANALES FABRIQUEES EN FRANCE

3 BOULES : **7,00 €** - 2 BOULES : **4,50 €** - 1 BOULE : **2,50 €**

CRÈMES GLACÉES

- VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR

- CHOCOLAT NOIR SUISSE

- CARAMEL 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 crème glacée à la vanille, chantilly maison et coulis de chocolat chaud maison)

CHOCOLAT LIÉGEOIS **8,00 €**

(2 boules de crème glacée au chocolat, chantilly maison et coulis de chocolat chaud)

CAFÉ LIÉGEOIS **8,00 €**

(2 boules de crème glacée au café, chantilly maison et coulis de café)

CARAMEL LIÉGEOIS **8,00 €**

(2 boules de crème glacée au caramel beurre salé, chantilly maison et coulis de caramel)

PÊCHE MELBA **8,00 €**

(2 boules de crème glacée à la vanille, pêches, chantilly maison et coulis de fruits rouges)

FRAISE MELBA **8,00 €**

(2 boules de sorbet à la fraise sanga, fraises, chantilly maison et coulis de fruits rouges)

FRAMBOISE MELBA **8,00 €**

(2 boules de sorbet à la framboise, framboises, chantilly maison et coulis de fruits rouges)

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)

