

Coup de cœur ! Buffet DES CHEFS

ENTRÉES 8.95€

"obligatoirement associé à un plat"

Les chefs vous laissent à discrétion, satisfaire vos envies autour du buffet réalisé à partir de produits frais et de saison.

côté DESSERTS

GOURMANDISES*



ou

CAFÉ GOURMAND 6.95€

"obligatoirement associé à un plat"

Notre pâtissier vous invite à savourer ses desserts, tous de fabrication maison.

* Gourmandises :
1 dessert + 2 minis verrines
Tout changement ou supplément 2^{ème} dessert + 3,90€

côté MENUS

Buffet D'ENTRÉES 24.95€

POULET RÔTI à l'ancienne
Lardons / Oignons / Frites

ou

FILET de POISSON
Crème de Crustacé / Petits Légumes

ou

PALERON DE BŒUF
Cuisson basse température (12h)
Sauce bordelaise / Écrasé de pommes de terre

Buffet de gourmandises*
*= 1 dessert + 2 minis verrines
ou Café Gourmand (+1,80€)

Menu ENFANT 9.95€

(moins de 10 ans)



Poulet rôti / Frites

ou
Steak haché / Frites



+
Dessert

+
Jus de Fruits



Bonne idée !

LE VERRE DE VIN

côté PLANCHA



• FILET DE BŒUF juste grillé
(viande française) 23,95€
Loire AOP Saumur Champigny, Les Longes

• ENTRECÔTE Sauce aux choix (viande française) 20,90€
Bordeaux AOP Cotes de Blaye, Château la Bretonnière, les Boismes

• BROCHETTE DE BŒUF 20.90€
Béarnaise
Rioja arjona DOC « Bodega Navajas » vin espagnol 4.00€

• BROCHETTE DE LA MER 19.90€
au tandoori - Saumon/ Gambas
Viognier Les Jamelles, Pays d'Oc, Languedoc IGP

• BROCHETTE DE SAINT-JACQUES snackée 23.90€
(Baie de Saint-Brieuc)
Cheverny, Loire AOP, Domaine Bellier



SAUCES MAISON

Béarnaise / Poivrade / Beurre d'espelette / Bordelaise

côté POKÉ BOWL

• POULET 13,90€
Riz / Mangue / Fèves / Choux rouge / Radis / Concombre / Poulet marinés, Carottes / Oignons frits / Sésame torréfié / Sauce soja

• LA VEGGIE 13,90€
Riz / Galette végétarienne / Mangue / Fèves / Choux rouge / Radis / Concombre / Carottes / Oignons frits / Sésame torréfié / Sauce soja

NOTRE SÉLECTION
DE VINS
Au verso !



Pour les grosses faims !

• LE BIG NORMAND 18.90€
Double steak (300g) / Camembert AOP / S alade / Tomates
Pommes du verger snackées / Oignons confits / Sauce cocktail

• LE BIG BREIZH 19.90€
Double steak (300g) / Cheddar / Tomates / Salade /
Andouille de Bretagne / Oignons de Roscoff / Moutarde à l'ancienne

côté BURGERS



Buns
faits maison

• GOURMET BURGER DE BŒUF 14.50€
Steak / Cheddar / Tomates / Salade / Oignons confits /
Sauce cocktail

• BURGER FERMIER 15.50€
Steak / Tomates / Salade / Fromage de chèvre / Bacon /
Oignons confits / Sauce cocktail

• CÉSAR BURGER 14.90€
Pané de poulet / Cheddar / Tomates / Salade /
Oignons confits / Sauce césar

• BURGER VÉGÉTARIEN 13.95€
Galette de légumes / Oignons confits / Tomates confites /
Salade / Sauce tartare

• BURGER FISH GOURMAND 15.50€
Saumon / Oignons confits / Cheddar / Tomates / Salade /
Sauce tartare

• BURGER SAVOYARD 15.50€
Steak / Oignons confits / Tomates / Salade / Reblochon /
Tomme grise

• BURGER COCHON 14.95€
Éffiloché de cochon / Salade / Oignons confits /
Tomates confites / Salade / Cheddar / Moutarde à l'ancienne

LE UNIQUEMENT !
JEUDI
SOIR

19,90€

Formule
BURGER
+
DESSERT

(Hors Big Normand
et Big Breizh)



BOISSONS
au verso !

côté FERME



• TARTARE DE BŒUF Charolais au couteau, façon chef 15.90€
Oignons rouges / Câpres / Cornichons / Moutarde / Ketchup
Rioja Navajas Arjona, Espagne

• TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE Charolais au couteau 16.90 €
Tomates confites / Oignons rouges / Copeaux de parmesan /
Câpres / Burrata
Rioja Navajas Arjona, Espagne

• POULET RÔTI à l'ancienne 15.95€
Lardons / Oignons / Frites
Bourgogne AOP Macon, Les Vignerons de Mancey

• DEMI-CAMEMBERT (AOP) pané et sa charcuterie 16.95€
Jambon serrano / Chorizo ibérique / Rosette de Lyon /
Salade verte
Cabernet franc, Val de Loire IGP, Rock'M Roll Auguste

• COCHON DE LAIT « rôti » 21.50€
farci, laqué au miel et thym
Produit de qualité de la ferme Guernion à Hillion
Côtes de Blaye, Bordeaux AOP, Château la Bretonnière, les Boismes

• JARRET D'AGNEAU 21.90€
Jus réduit aux herbes fraîches / Écrasé de pommes de terre
Côtes de Blaye, Bordeaux AOP, Château la Bretonnière, les Boismes

Suggestion du sommelier

côté MER



• BOUILLABREIZH 23,95€
Trio de poissons / Panier de légumes étuvés au fumet /
Noix de Saint-Jacques / Crevettes / Aioli / Croutons à l'ail
Loire VDF Sauvignon, Petit Bellier

• CHOUCROUTE DE LA MER 23,95€
Chou / Poissons (selon arrivage) / Noix de Saint-Jacques /
Gambas / Pommes vapeur / Beurre blanc
Entre-deux-Mers, Bordeaux AOP, Château Landereau

• PAVÉ DE SAUMON grillé 18.90€
Crème de curry / Citron vert / Pommes de terre douces confites
Chenin blanc, IGP Val de Loire, Rock'm roll Auguste

• BAR GRILLÉ au jus de porto 21.70€
Légumes du moment
Chardonnay VDF, Héritage du conseiller (Maison Bouchard & Fils)

• STEAK DE THON MI-CUIT Sauce vierge 18.70€
Légumes croquants
Corse IGP Île de Beauté, Terra Nativa

Suggestion du sommelier

VINS ROUGES



CABERNET FRANC Rock'M roll Alfred (IGP Val de Loire) <i>Rouge léger de Loire aux arômes de fruits rouges et une finale légèrement poivrée</i>	4,50 €	26,00 €
NOVA - MERLOT CABERNET Côtes de Gascogne (Sud-Ouest IGP) <i>Vin fruité, notes de fraise et de cerise, très gourmand</i>	3,90 €	19,00 €
ST GUILHEM LE DÉSERT Saute Rocher (Languedoc IGP) <i>Structure et puissance avec des notes de fruits noirs confits qui explosent en bouche</i>	4,10 €	20,00 €
CÔTES DE BLAYE Château la Bretonnière - Les Boismes (Bordeaux AOP) <i>Vin tannique avec une belle rondeur et un fumet délicat</i>	4,20 €	22,00 €
SAUMUR CHAMPIGNY Les Longes (Loire AOP) <i>Légers arômes de petits fruits rouges avec une note fumée en fin de bouche</i>	4,90 €	26,00 €
CHINON E. Bureau (Loire AOP) <i>Léger aux arômes de fruits rouges avec une fraîcheur intéressante</i>	4,90 €	28,00 €
MACON Les Vignerons de Mancey (Bourgogne AOP) <i>Un beau Pinot noir tout en fraîcheur avec un bel arôme fruité</i>	4,90 €	28,00 €
RIOJA NAVAJAS ARJONA Espagne <i>Vin puissant et long, aux arômes des fruits rouges</i>	4,20 €	23,00 €

GRANDS CRUS

VACQUEYRAS Les Lauzières (Rhône AOP) <i>Vin remarquable par son côté épicé et de fruits noirs confits avec de jolis tannins</i>	39,00 €
SAINT JULIEN Château Peymartin (Bordeaux AOP) <i>Une grande expression de l'appellation St Julien avec des tannins fondus et des arômes de café</i>	44,00 €
MERCUREY Domaine Agnès du Couédic (Bourgogne AOP) <i>Un grand rouge tout en finesse avec des tannins veloutés et une belle structure</i>	46,00 €

VINS BLANCS



NOVA - SAUVIGNON COLOMBARD Côtes de Gascogne (Sud-Ouest IGP) <i>Vin blanc sec et fruité avec des arômes de fruits exotiques</i>	3,90 €	19,00 €
HÉRITAGE DU CONSEILLER Chardonnay VDF (Maison Bouchard & Fils) <i>Toute l'élégance du Chardonnay avec des notes de miel et d'acacia</i>	4,10 €	20,00 €
VIOGNIER LES JAMELLES Pays d'Oc (Languedoc IGP) <i>On y retrouve parfaitement les notes de fruits d'été comme la pêche ou l'abricot</i>	4,20 €	23,00 €
CHEVERNY Domaine Bellier (Loire AOP) <i>Vin très expressif avec un joli nez fruité et une bouche ronde et fraîche</i>	4,90 €	28,00 €
ENTRE-DEUX-MERS Château Landereau (Bordeaux AOP) <i>Jolis arômes de fruits exotiques et de fleurs d'été, très gourmand</i>	4,90 €	28,00 €
CHENIN SEC Rock'm roll Auguste (IGP Val de Loire) <i>Blanc fruité et léger aux arômes de fleurs blanches et de fruits d'été</i>	4,50 €	26,00 €

GRANDS CRUS

BOURGOGNE AOP Auxey Duresse Cuvée Ste Catherine, Domaine Labry <i>Un grand blanc qui tire sur des notes briochées et beurrées</i>	46,00 €
--	---------

MOËLLEUX

MOËLLEUX AOP Château la Barrière (Côtes de Bergerac) <i>Aromatique poussée sur les fruits exotiques avec une belle sucrosité</i>	4,90 €
---	--------

BULLES

 LOUIS MEYNARD Blanc de Blancs <i>Un effervescent 100% Chardonnay avec un belle tension</i>	4,70 €	
 LE MARQUIS DE MARILLAC «BY DE VENOGÉ» Champagne Brut <i>Une bulle très fine, un élevage digne des plus grandes maisons de Champagne</i>	8,80 €	



Tout au Verre

Les crus de la carte des vins sont tous proposés au verre ou à la bouteille (sauf les grands crus)



TERRASSE AVEC VUE IMPRENABLE SUR LE PORT



Pensez à réserver
POUR VOS ÉVÈNEMENTS

DU MERCREDI
AU DIMANCHE

Afterwork DJ
**MUSIC LIVE
CONCERTS**

Un lieu unique
POUR BOIRE, MANGER, SE DÉTENDRE...

RÉSERVATION AVANT 14H
GROUPE 10 PERSONNES MINIMUM / ARRIVÉE AVANT 19H45
07 85 92 39 38 - qg.rooftop@gmail.com



VINS ROSES



ÎLE DE BEAUTÉ Terra Nativa (Corse IGP) <i>Gris de Corse aux notes de pamplemousse</i>	4,20 €	23,00 €
ROSÉ D'ANJOU Rock'm roll agathe (Val de Loire IGP) <i>Rosé profond et sucré qui apporte de la douceur. Notes de fraises Tagada</i>	3,90 €	19,00 €

carte BOISSONS

Bière Pression La QG (25cl)	4,00 €
Bière du moment (25cl)	4,50 €
Cidre (33cl)	4,50 €

APÉRITIFS

Rosé Pamplemousse	4,80 €
Punch Maison (12cl)	4,80 €
Kir (12cl)	3,60 €
Kir breton (25cl)	3,60 €
Kir pétillant (12cl)	4,90 €
Ricard (2cl)	3,60 €
Martini (5cl)	3,60 €
Mojito Classique	8,70 €
Mojito Fraise	8,90 €
Spritz	8,70 €

SOFTS

Breizh Cola (33cl)	3,50 €
Breizh Zéro (33cl)	3,50 €
Orangina (25cl)	3,50 €
Breizh Tea (33cl)	3,50 €
Perrier (33cl)	3,50 €
Jus de Fruits (25cl) Bio	3,50 €
Eaux minérales	3,95 €
Plate (l)	
Gazeuse (l)	

DIGESTIFS (4cl)

Get 27 / 31	7,00 €
Bailey's	
Cognac	
Calvados	
Irish Coffee	

SÉLECTIONS de WHISKIES (4cl)

	8,50 €
RHUMS (4cl)	
3 Rivières	6,50 €
Kraken	8,50 €
Diplomatico	8,50 €

BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné Bio	1,80 €
Thé Bio	3,20 €
Infusion	3,20 €



Suivez nous  



**MENU
au verso !**

02 96 72 16 36 www.quaigourmand.fr

16 Quai Armez - Port du Légué 22000 SAINT-BRIEUC