

# Les Menus · Pour le plaisir de manger

Entrée, Plat, Dessert

39,9 €

## LES ENTRÉES

**Seiches marinées** (160g), (3, 5, 10) Citron Confit, Estragon

**Le Karaage**, (4, 5, 12, 13) Poulet fondant mariné au Soja, Mirin & Oyster Sauce, pané minute, Sauce Sweet-Chili

**Le Saumon Gravlax**, (6, 9, 11) Cuisson en Sel et Sucre, mariné & parfumé à l'Apérol, râpé d'Agrumes

## LES PLATS · Garniture au choix

**La Dorade**, (9) snackée à la plancha, Poêlé de Légumes Verts, vierge Ananas Passion Basilic

**La Volaille**, (6, 9, 14) au Citron Confit & Estragon, Poêlé de légumes verts & jus crémeux à l'Amande

**Le Burger**, (4, 9, 11) Pulled Pork effiloché, sauce Barbecue, Chou, Cheddar

**Le Risotto**, (6, 14) Risotto à la Truffe, Graine de Courge, Parmesan

**Le Tigre qui pleure**, (13, 11) Boeuf en Tataki, servi tiède, Coriandre, Estragon, Ciboulette avec Huile pimentée façon Chimichurri, servi avec Grenaille & Salade

**Le Faux-Filet Français à la Plancha**, Grenaille, Roquette

**Plat de l'Ardoise\*\*** (sélection à l'Ardoise)

## LES DESSERTS

**Le Tiramisu**, (1, 4, 6, 9) recette originale servie à l'anglaise sous vos yeux

**La Profiterole**, (4, 6, 9) Glace Vanille, Chocolat chaud à la saveur d'un Kinder Bueno

**Tarte Citron**, (4, 5, 6, 9) Sablé Breton, Crème au Citron, Meringue Italienne, sorbet Citron

## Menu Viking



Entrée, Plat & Dessert

36,9 €

**Le Saumon**, (9, 14) en gravlax, mariné au Sel Viking

**Le Cochon**, (4, 11, 12, 14) servie en effiloché, Grenailles & Légumes croquants

**Dessert au choix à la carte**

Vin Blanc & Rouge Viking suggérés :  
Domaine de Cardona, 'Hypocras'

12cl  
7,5 €

75cl  
42 €



**Formule du midi** 25 €  
\*hors dimanche midi

Plat du jour ·

Verre de Vin ou soft ·

Café ·

## LE BRUNCH DU ROUF

39,9 €

19,5 € pour les 6-10 ans,  
gratuit pour les plus jeunes

Profitez du Brunch du Rouf tous les dimanches de 11h à 15h avec une ambiance gourmande différente dans chaque espace.

le buffet à volonté, sucré, salé, chaud & froid.

boissons chaudes, jus de fruits, eaux détox à volonté.

un plat au choix à l'assiette annoncé par l'équipe à récupérer au pass de la cuisine.



## Tapas · Entrées à partager ou pas

<b>La Belles Olives Di Cerignola</b> (125g), (4, 6, 8)	<b>6,5 €</b>			
<b>Les Piquillos</b> , Poivrons farcis à la Ricotta	<b>6,9 €</b>			
<b>Le Houmous maison</b> & Pois Chiche croquant	<b>7,9 €</b>			
<b>Les Eperlans Frits</b> (120g) & Mayo à l'Estragon,	<b>7,9 €</b>			
<b>Les Accras de Morues</b> (150g) & Mayo aux Herbes,	<b>9,5 €</b>			
<b>Les Seiches marinées</b> (160g), Citron Confit, Estragon	<b>9,9 €</b>			
<b>Le Karaage</b> (120g), (15) Poulet fondant mariné au Soja, Mirin & Oyster Sauce, pané minute, Sauce Sweet-Chili	<b>10,9 €</b>			
<b>Le Saumon Gravlax</b> (80g), Sauce Gravlax & Poivre Passion	<b>12,9 €</b>			
<b>La Burrata crémeuse</b> (165g), Roquettes, Pesto, Tomates Confites & Poivre de Timut	<b>14,9 €</b>			
<b>Les Sardines Millésimées</b> , (4, 9, 14) la Perle des Dieux				
2023 <b>12 €</b>	2019 <b>14 €</b>	2018 <b>18 €</b>	2017 <b>18 €</b>	2016 <b>21 €</b>
<b>Week-end à Rome</b> , (6, 14)				
Spianata Piccante, Mortadelle, Jambon & Salame Nappoli				<b>23,5 €</b>

## Pour les enfants

Pour les moins de 6 ans	offert	De 6 ans jusqu'à 12 ans	<b>12 €</b>
<b>Plat :</b> Poulet Patates ou Poisson Légumes Verts			
<b>Dessert :</b> 1 boule de Glace : Fraise, Vanille ou Chocolat			

## Plats

<b>Le Burger</b> , (4, 9, 11) Pulled Pork effiloché, sauce Barbecue, Chou, Cheddar	<b>21 €</b>
<b>La Dorade</b> , (9) snackée à la plancha, Haricots, Fève & Pois gourmands, viège Ananas Passion Basilic	<b>23 €</b>
<b>La Volaille</b> , (5, 6, 14) au Citron Confit & Estragon, Haricots, Fève & Pois gourmands & jus crémeux à l'Amande	<b>23 €</b>
<b>Le Risotto</b> , (6, 14) Risotto à la Truffe, Graine de Courge, Parmesan	<b>25 €</b>
<b>Le Homard</b> , (3, 6, 14) servi entier, décortiqué & snacké à la plancha, bisque de Crustacés Grenailles & Légumes verts	<b>49 €</b>
<b>La Côte de Boeuf Normande 1kg100, Roquette</b> supplément Grenaille pour 2 8€ & supplément sauce au Poivre 4€	<b>65 €</b>

### L'ARDOISE

Consultez nos pièces à partager, ainsi que nos pièces d'exception.



## Fromage et Desserts

<b>Fromage au chariot</b> , petite assiette, 3 morceaux · <b>9 €</b> grande assiette, 6 morceaux · <b>18 €</b>	<b>6 €</b>
<b>Affogato</b> , Glace à la Vanille, Café expresso, Pistache	<b>9 €</b>
<b>La Tarte au Citron</b> , (4, 5, 6, 8) Sablé Breton, Crème au Citron, Meringue Italienne, sorbet Citron	<b>9,5 €</b>
<b>Le Tiramisu</b> , (1, 4, 6, 8) recette originale servie à l'anglaise sous vos yeux	<b>9,9 €</b>
<b>Les Fraises au sucre</b> , (1, 4, 5, 6, 8) Fraises Gariguettes (125g), Simplement servies avec du sucre Basilic	<b>10 €</b>
<b>La Profiterole</b> , (4, 6, 8) Glace Vanille, Chocolat chaud à la saveur d'un Kinder Bueno	<b>11 €</b>
<b>La Pavlova</b> , (6, 8) Meringue Française, Crèmeux Vanille, Fruits Rouges	<b>11,9 €</b>
<b>Le Baba au Rhum</b> , (6, 8, 13) imbibé dans son Sirop, Crème légère & Fruits de saison, arrosé au Rhum arrangé	

## Cocktails

<b>Red Pop (Sans alcool)</b> · 18 cl VRMH N°1, Purée de Fruits Rouges & Perrier	8 €
<b>Brise Matinale (Sans alcool)</b> · 13 cl Jus d'Ananas infusé au Earl Grey, Jus de Citron Vert & Sirop de Vanille	8 €
<b>Zénith Ecarlate (Sans alcool)</b> · 18 cl Shrub Framboise, Infusion Menthe-Framboise, Tonic	8 €
<b>Negroni</b> · 9 cl Campari, Martini Rouge & Bombay Sapphire	10 €
<b>Americano</b> · 9 cl Campari, Martini Rouge & Noilly Prat	10 €
<b>Cosmopolitan</b> · 9 cl Vodka Eristoff, Cointreau, Cramberry & Jus de Citron Vert	10 €
<b>Jamaican Mule</b> · 9 cl Rhum Bacardi Carta Oro, Citron Vert pressé & Ginger Beer	10 €
<b>Manhattan</b> · 7 cl Maker's Mark, Martini Rouge & Angustura Bitter	10 €
<b>Spritz Loupé</b> · 13 cl Loupé, Prosecco & Perrier	10 €
<b>Spritz Limoncello</b> · 13 cl Limoncello, Prosecco & Perrier	10 €
<b>Spritz Aperol</b> · 13 cl Aperol, Prosecco & Perrier	10 €
<b>Spritz Italicus</b> · 13 cl Italicus, Prosecco & Perrier	12 €
<b>Spritz Saint Germain</b> · 13 cl Saint Germain, Prosecco & Perrier	12 €



## Bières



	/ 25 cl	/ 33 cl	/ 50 cl
<b>Blonde</b> · Beauté Fatale	5 €	7,5 €	10 €
<b>IPA</b> · Kanaka	5,5 €	8 €	10 €
<b>Bière Blanche</b> · Bière tropicale	5,5 €	8 €	10 €

# Whisky · 4 cl

## SINGLE MALT

Glen Deveron 10 ANS · Ecosse - Highlands	40°	9 €
La Source, Distillerie de la Seine · France - Normandie	43°	9 €
Sexton · Irlande	40°	12 €
The Aberfeldy 12 ANS · Ecosse - Highlands	40°	12 €
Talisker Port Ruighe · Ecosse - Highlands - Skye	45,8°	13 €
The Balvenie 12 ANS · Ecosse - Speyside	40°	13 €
Oban 14 ANS · Ecosse - Highlands	40°	14 €
Craigellachie 13 ANS · Ecosse - Speyside	46°	15 €
Lagavulin 16 ANS · Ecosse - Isley	43°	18 €
Royal Brackla 21 ANS · Ecosse - Highlands	40°	23 €

## BLENDED

Johnnie Walker Red Label · Ecosse	40°	8 €
Anderson · Ecosse	40°	9 €
Jameson Original · Irlande	40°	9 €
Tullamore · Irlande	40°	9 €
Cutty Shark Original · Ecosse	40°	9 €
Johnnie Walker Black Label · Ecosse	40°	10 €
Toki · Japon	43°	11 €
Togouchi Premium · Japon	40°	12 €
Nikka from Barrel 50 · Japon	51,4°	14 €
Johnnie Walker Blue Label · Ecosse	40°	28 €

## BOURBON

Jim Beam · États-Unis	40°	8 €
Woodford Reserve · États-Unis	43,2°	8 €
Four Roses · États-Unis	40°	9 €
Bulleit · États-Unis	45°	10 €
Maker's Mark · États-Unis	45°	10 €
Woodford Double · États-Unis	43,2°	12 €
Angel's Envy · États-Unis	43,3°	16 €

## WHISKEY

Jack Daniel's n°7 · États-Unis	40°	9 €
--------------------------------	-----	-----

## PUR MALT

Distillerie de la Seine Pur Malt BIO Transatlantique · Normandie	45°	12 €
Distillerie de la Seine Pur Malt BIO Antic · Normandie	43°	12 €

Edition Limitée Jeux Olympiques Paris 2024

•••

### SINGLE GRAIN

Haig Club Clubman · Ecosse - lowlands	40°	8 €
Nikka Coffey Grain · Japon	45°	12 €

### RYE WHISKEY

Bulleit Rye · États-Unis	45°	12 €
--------------------------	-----	------

### PREMIUM WHISKEY

The Macallan 1950 The Malt	43° à la demande	
The Macallan 25 Years Old Anniversary Malt, Distilled 1963	43° à la demande	
Glenmorangie Pure Old Highland Malt Whisky 1963	43° à la demande	

## Rhum · 4 cl

### RHUM AGRICOLE

Trois Rivières Cannes Brulées · Martinique	43°	8 €
Trois Rivières Cuvée Ocean · Martinique	42°	9 €
Bologne Silver · Guadeloupe	50°	9 €

### RHUM BRITANNIQUE

Bumbu XO · Panama	40°	11 €
Angostura 1919 · Trinidad & Tobago	40°	12 €
Pyrat XO Reserve · Anguilla	40°	12 €
Mount Gay XO · Barbade	43°	13 €

### RHUM HISPANIQUE

Bacardi Carta Blanca · Porto Rico	37,5°	9 €
Bacardi Carta Oro · Porto Rico	37,5°	9 €
Bacardi Reserva Ocho · Porto Rico	40°	10 €
Havana Club 3 ANS · Cuba	37,5°	10 €
La Hechicera Reserva Familiar · Colombie	40°	12 €
Santa Teresa 1796 · Venezuela	40°	18 €
Zacapa Solera 23 ANS · Guatemala	40°	18 €
Facundo Eximo · Porto Rico	40°	20 €
Zacapa XO · Guatemala	40°	22 €
Facundo Paraiso · Porto Rico	40°	70 €

## Cachaça · 4 cl

<b>Janeiro</b> · Brésil	40°	<b>8 €</b>
<b>Ypioca Paille</b> · Brésil	38°	<b>9 €</b>
<b>Leblon</b> · Brésil	40°	<b>10 €</b>

## Gin · 4 cl

<b>Gin Bombay Sapphire</b> · Royaume Uni	40°	<b>8 €</b>
<b>Gin Tanqueray</b> · Ecosse	47,3°	<b>8 €</b>
<b>Gin Citadelle</b> · France	44°	<b>9 €</b>
<b>Bombay Citron Pressé</b> · Royaume Uni	37°	<b>10 €</b>
<b>Bombay Bramble</b> · Royaume Uni	37,5°	<b>10 €</b>
<b>Hendrick's Gin</b> · Ecosse	43,4°	<b>10 €</b>
<b>Gin Roku</b> · Japon	43°	<b>10 €</b>
<b>Gin Mare</b> · Espagne	42,7°	<b>10 €</b>
<b>Bulldog Gin</b> · Royaume Uni	40°	<b>10 €</b>
<b>Gin Monkey 47</b> · Allemagne	47°	<b>12 €</b>
<b>Bombay 1er Cru</b> · Royaume Uni	47°	<b>12 €</b>
<b>Saffron Infused Dry Gin</b> · Autriche	44°	<b>12 €</b>
<b>The Botanist</b> · Ecosse	46°	<b>13 €</b>
<b>Oxley Gin</b> · Royaume Uni	47°	<b>14 €</b>
<b>Gin Orties Estragon</b> · Normandie	44°	<b>16 €</b>

## Vodka · 4 cl

<b>Eristoff</b> · Georgie	37,5°	<b>8 €</b>
<b>42 Bellow</b> · Nouvelle-Zelande	40°	<b>8 €</b>
<b>Absolut Blue</b> · Suède	40°	<b>8 €</b>
<b>Absolut Vanilla</b> · Suède	38°	<b>8 €</b>
<b>Zubrowka Bison Grass</b> · Pologne	37,5°	<b>9 €</b>
<b>Vodka bio base Vinique</b> · Normandie	40°	<b>10 €</b>
<b>Absolut Elix</b> · Suède	42,3°	<b>10 €</b>
<b>Crystal Head Vodka 40°</b> · Canada	40°	<b>12 €</b>
<b>Grey Goose</b> · France	40°	<b>12 €</b>
<b>Grey Goose Poire</b> · France	40°	<b>14 €</b>



## Softs

<b>Coca</b> · 25 cl	5 €
<b>Zero</b> · 25 cl	5 €
<b>Schweppes Tonic 1,5</b> · 25 cl	5 €
<b>Jus d'Orange</b> · 25 cl	5 €
<b>Jus de Citron (Maison)</b> · 10 cl	5 €
<b>Jus de Pomme</b> · 25 cl	5 €
<b>SIROP</b> .....	
<b>Fraise, Menthe, Citron, Kiwi</b> · 3 cl	4 €
<b>EAUX</b> .....	
<b>San Benedetto</b> · Eau plate, Italie	5,5 €
<b>San Benedetto</b> · Eau gazeuse, Italie	5,5 €
<b>Thonon</b> · Eau plat, France	5 €
<b>Vals</b> · Eau gazeuse, France	7 €

## Boissons chaudes

<b>Expresso</b> · Torréfacteurs Normands	3 €
<b>Allongé</b> · Torréfacteurs Normands	3 €
<b>Noisette</b> · Torréfacteurs Normands	3,5 €
<b>Double</b> · Torréfacteurs Normands	4,5 €
<b>Roibos</b> · Rouge Bourbon, Mariage Frères	4 €
<b>Thé Noir</b> · Marco Polo, Mariage Frères	4 €
<b>Infusion</b> · Camomille, Mariage Frères	4 €

## Cognac · 4 cl

Le Palin VS · France	40°	9 €
Hennessy VS · France	40°	12 €
Martell VSOP · France	40°	14 €
Camus Cognac VSOP Borderies Edition Limitée 40 · France	40°	15 €
Martell Médaille XO · France	40°	42 €
Hennessy Original XO · France	40°	45 €
Camus Cognac XO Prestige 40 °C · France	40°	55 €

## Calvados · 4 cl

Busnel Calvados Beaujour · France	40°	8 €
Le Lacellois 2 ANS · France	40°	10 €
Domaine du Coquerel, Fine Pale 2 ans · France	43°	11 €
Le Pommeray Hors d'age · France	40°	12 €
Calvados Morin Hors D'Age 15 ANS · France	42°	12 €
Calva de chez Pascal · Normandie	40°	15 €
Domaine du Coquerel, Finish Rhum Barrel 5 ans · France	41°	15 €
Calvados Morin 25 Ans · France	43°	18 €
Domaine du Coquerel, 35 ans · France	42,8°	20 €

## Armagnac · 4 cl

Duc de Loussac VSOP · France	40°	10 €
Duc de Loussac VS · France	40°	11 €
Duc de Loussac XO · France	40°	12 €
Duc de Loussac Millésime 1990 · France	40°	15 €
Armagnac Milady Sempé 1995 · France	40°	18 €
Armagnac Sempé 1978 · France	40°	35 €

## Saké · 4 cl

Sake Bijuto Junmai · Japon	14,5°	8 €
----------------------------	-------	-----

## Pisco · 4 cl

Pisco Demonio Quebranta · Pérou	40°	9 €
---------------------------------	-----	-----

## Tequila · 4 cl

Cazadores Blanco · Mexique	40°	10€
Patron Silver · Mexique	40°	16€
Patron Reposado · Mexique	40°	16€
Patron Anejo · Mexique	40°	17€
Patron el Cielo · Mexique	40°	42€

## Mezcal · 4 cl

Herencia de Sanchez Espalin · Mexique	42°	10€
---------------------------------------	-----	-----

## Liqueur · 6 cl

Della Riviera Limoncello	7€
Bailey's	7€
Malibu	7€
Passoa	7€
Soho	7€
Get 27	8€
Get 31	8€
Liqueur de Menthe DDLS	9€
Liqueur de Café	9€
Amaretto Disaronno	9€
Chambord	9€
Cointreau	9€
Khalua	9€
Pim's	9€
Grand Marnier	10€
Benedictine	12€
Saint Germain	12€
Bumbu	12€
Bumbu Cream	12€
Italicus	12€
Absinthe	13€
Chartreuse Verte	14€

## Eaux de vie · 4 cl

Grappa	9€
Lorrancy Framboise	9€
Lorrancy Mirabelle	9€
Vieille Prune	10€



## Cigares



### ACCORDS DE DIGESTIF SUGGÉRÉ

#### VegaFina Coronita / Coronita

→ Fongique : Herbacé, Bois, Mousse

République  
Dominicaine

6 €

Benedictine  
ou  
Chartreuse

#### San Pedro de Macoris Brazil / Perla

→ Brazil : Agrumes, Boisé, Poivre, Terreux

Brésil

8 €

Cognac  
Camus VSOP

#### San Pedro de Macoris Brazil / Robusto

→ Chocolat Noir, Cacao, Café,  
Bois, épices douces

Brésil

8 €

Cognac  
Henessy  
Original XO

#### Zino Nicaragua Gordo / Gordo

→ Notes de Bois et d'Épices, de Cuir, de Cacao et  
Café à la crème, de Poivre et de Chocolat noir

Honduras

14 €

Whisky Royal  
Brackla 21  
ans

#### Macanudo Inspirado / Corona

→ Nois, Crème et Fruits secs

Honduras

15 €

Cognac  
Henessy  
Original XO

#### Macanudo Inspirado White / Robusto

→ Doux et crème avec notes de Cèdres, de Crème  
et d'Épices légères

Honduras

16 €

Rhum  
Zacapa  
Solera 23ans

#### CAO BX3 (plus petit) / Robusto

→ Riche et doux, raffiné, notes terreuses,  
nuances de Noix, traces subtiles de Chocolat

Nicaragua

16 €

Armagnac  
Duc de  
Loussac

#### CAO BX3 (plus grand) / Toro

→ Brésil : Terre, Noix, Chocolat

Nicaragua

17 €

Whisky Bulleit  
Rye

#### Zino Nicaragua / Corona

→ Notes de bois, d'épices, de cuir, de cacao, de café  
à la crème, de poivre et de chocolat noir

Nicaragua

18 €

Rhum  
Bumbo XO

#### Macanudo Maduro Diplomat / Perfecto

→ Chocolat, Café, Crème

République  
Dominicaine

23 €

Rhum  
Facundo  
Eximo

#### Rocky Patel Vintage 1990 / Torpedo

→ Cuir jeune, Chocolat, Foin, Noisette grillée, Sucre,  
Terre grasse

Honduras

23 €

Rhum Santa  
Teresa 1796

#### Nicarao Anno VI / Robusto

→ Arôme floral, minéral et quelques épices

Nicaragua

25 €

Bourbon  
Maker's  
Mark

#### Oliva Série V / Robusto

→ Terre, Cuir, Bois frais, Chocolat, Café

Nicaragua

25 €

Rhum Trois  
Rivières

<p><b>Davidoff Grand Cru N°5 / Petit Corona</b> → Terneux : Chocolat, Cèdre, Pelouse, Herbe, Fève et Cacao</p>	République Dominicaine	<b>27 €</b>	Gin Citadelle
<p><b>Olivia Série V / Torpedo</b> → Boisé : Chêne, Réglisse, Pomme cuite, Cacao, Chocolat noir, Mélasse, Poivre</p>	Equateur	<b>28 €</b>	Whisky Lagavulin 10 ans
<p><b>Davidoff Signature / Corona</b> (2000) → Floral : Cèdre, Caramel, Florales</p>	République Dominicaine	<b>32 €</b>	Whisky Johnnie Walker
<p><b>Oliva Série V Melanio Gran Reserva Limitada / Lonsdale</b> (2022) → Fèves : Café, Chocolat, Bois, Epices</p>	Nicaragua	<b>40 €</b>	Whisky Four Rose
<p><b>Macanudo Inspirado Red Gigante / Gigante</b> (2024) → Anômes consés: de Fruits noirs, de Poivre noir, et notes subtiles d'Epices</p>	République Dominicaine	<b>41 €</b>	Rhum Pyrat XO Reserve
<p><b>Rocky Patel 60 / Robusto</b> → Terre et Poivre, touches subtiles de Cannelle, de Chêne, de Piment, de Cuir, de Chocolat au lait et de Thé noir</p>	Nicaragua	<b>45€</b>	Whisky Jack Daniel's
<p><b>Silencio Sean Williams Limited Edition / Corona</b> (2023) → Notes sucrées subtiles, touches de Bois et de Noix</p>	République Dominicaine	<b>45 €</b>	Rhum Mount Gay XO
<p><b>Cohiba Panetelas / Panetela</b> → Cuir, Terre, Epices, Noix, touches sucrées et de Miel</p>	Cuba	<b>58 €</b>	Armagnac Milady Sempé
<p><b>Cohiba Siglo I / Très Petit Corona</b> → Boisé : Café, Cacao, Bois, Réglisse</p>	Cuba	<b>65€</b>	Rhum Bologne Silver
<p><b>Davidoff Year of the Dragon / Double Corona</b> → Épices : Terneuses, Herbacées, Boisées, Noix grillées, Crème, Réglisse, Miel sucré, Poivre blanc, Agrumes, Epices, Chocolat noir, bois de Chêne</p>	République Dominicaine	<b>126 €</b>	Whisky Balvenie 12 ANS
<p><b>Cohiba Siglo VI Tubos / Canonanzo</b> → Cuir gras, Bois, Terre humide, Poivre</p>	Cuba	<b>194 €</b>	Whisky Anderson
<p><b>Davidoff Royal Release Salomones / Exquisito</b> → Bois de Chêne, Cuir, Epices fraîches, Maïs sucré et Chocolat au lait</p>	République Dominicaine	<b>270 €</b>	Rhum Facundo Paraiso