

LE MENU CANAILLE

uniquement le midi du lundi au vendredi
dans la Cuisine du Rouf

Du lundi 19 mai au vendredi 30 mai

Entrée 2,90€

Concombre à la Crème

Plat 6,90€

Steak haché, Patate

Dessert 2,90€

Crème Caramel

**à retrouver prochainement
du lundi 2 juin au vendredi 13 juin**

Entrée 2,90€

Poireaux, Oeuf dur, Vinaigrette

Plat 6,90€

Blanquette de Veau, Riz Pilaf

Dessert 2,90€

Riz au Lait, Caramel maison

TAPAS

Les Belles Olives Di Cerignola (125g),	6,5 €
Les Piquillos, mini poivrons farcies à la Ricotta	6,9 €
Le Houmous maison (1,5) & Pois Chiche croquant	7,9 €
Les Eperlans Frits (120g) (3, 11) Mayo à l'Estragon	7,9 €
Les Accras (150g) (1, 2, 3, 6, 8, 9, 10, 11, 13) & Mayo aux Herbes	9,5 €
Les Seiches (160g), (3, 10) marinées, Citron Confit, Estragon	9,9 €
Le Karaage (120g), (4, 5, 12, 13) Poulet fondant mariné au Soja, Mirin & Oyster Sauce, pané minute, Sauce Sweet-Chili	10,9 €
Le Saumon Gravlax (80g), (3, 9, 11) Sauce Gravlax & Poivre Passion	12,9 €
La Burrata crémeuse (165g), (5, 9) Roquettes, Pesto, Tomates Confites & Poivre de Timut	14,9 €
Les Sardines millésimées , (4, 9, 14), la Perle des Dieux 2023 - 12 € , 2019 - 14 € , 2018 - 18 € , 2017 - 18 € , 2016 - 21 €	
Week-end à Rome , (3, 14) Spianata Piccante, Coppa, Jambon & Spianata truffée	23,5 €

Bières



	/ 25 cl	/ 33 cl	/ 50 cl
Kanaka « Beauté Fatale » Blonde	5 €	7,5 €	10 €
IPA « Kanaka »	5,5 €	8 €	10 €
Bière Blanche « Bière Tropicale »	5,5 €	8 €	10 €
Duvel		6 €	

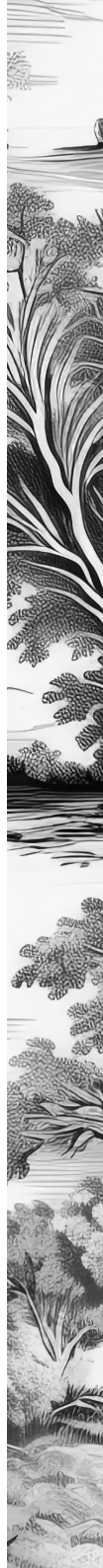
Plats

Nos Classiques

Le Poke Vegge, (5, 13, 14)	15,9 €
Riz Sushi, Fève, Wakame & Chou, Ananas, sauce Mango Espelette	
Le Poke Saumon, (5, 9, 13, 14)	17,9 €
Riz Sushi, Saumon, Ananas, Wakame, Choux Rouge, sauce Mango Espelette	
Le Croque Monsieur, (1, 4, 5, 6)	17,9 €
Volaille Moelleuse, Pesto, Mozarella, Tomates confites	
La Salade Caesar, (4, 6, 8, 14)	19,5 €
Romaine, Volaille Moelleuse, Oeuf Mollet, sauce César, Parmigiano, Anchois, Tomate confite & Croûton	
Le Tartare de Boeuf, (11)	19,9 €
recette classique & préparé, Grenaille, Roquette	
Le Tigre qui pleure, (13, 11)	19,9 €
Boeuf en Tataki, servi tiède, Coriandre, Estragon, Ciboulette avec Huile pimentée façon Chimichurri, servi avec Grenaille & Salade	
Le Burger, (4, 9, 11)	21 €
Pulled Pork effiloché, sauce Barbecue, Chou, Cheddar	
Faux Filet Français à la plancha,	21 €
Grenaille, Roquette & sauce au Poivre	

Nos Bistronomiques

La Dorade, (9)	23 €
snackée à la plancha, Haricots, Fève & Pois gourmands, vierge Ananas Passion Basilic	
La Volaille, (5, 6, 14)	23 €
au Citron Confit & Estragon, Haricots, Fève & Pois gourmands & jus crémeux à l'Amande	
Risotto, (6, 14)	25 €
Risotto à la Truffe, Graine de Courge, Parmesan	
Le Homard, (3, 6, 14)	49 €
servi entier, décortiqué & snacké à la plancha, bisque de Crustacés Grenailles & Légumes verts	
Côte de Boeuf Normande 1kg100, Roquette	65 €
supplément Grenailles pour 2 8 €	
& supplément Sauce au Poivre 4 €	



Desserts

L'assiette de Fromages du moment	11 €
L'affogato, Glace à la Vanille, Café expresso, Pistache	6 €
La Tarte au Citron, <small>(4, 5, 6, 9)</small> Sablé Breton, Crème au Citron, Meringue Italienne, sorbet Citron	9 €
Le Tiramisu, <small>(4, 6, 9)</small> recette originale servie à l'anglaise sous vos yeux	9,5 €
Les Fraises au sucre, Fraises Gariguettes (125g), Simplement servies avec du sucre Basilic	9,9 €
La Profiterole, <small>(4, 6, 9)</small> Glace Vanille, Chocolat chaud à la saveur d'un Kinder Bueno	10 €
La Pavlova, <small>(6, 9)</small> Meringue Française, Crèmeux Vanille, Fruits Rouges	11 €
Le Baba au Rhum, <small>(6, 8, 15)</small> Imbibé dans son Sirop, Crème légère & Fruits de saison, arrosé au Rhum arrangé	11,9 €

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.



LES COCKTAILS

10 €

Les Classiques

Les Spritz · 13 cl
Apérol ou Loupé ou Limoncello ou
Apry ou St Germain + **2 €** ou Italicus +
2 €, ou Chambord + **2 €**, Prosecco &
Perrier, ou fleurs de sureau

Daïquiri · 9 cl
Bacardi Carta Blanca,
Jus de Citron Vert, Sirop de
Sucre, **Classique, Framboise,**
Pêche ou **Passion**

Negroni · 9 cl
Campari, Martini Rouge,
Bombay Sapphire

12 €

Les Créations

Pause Framboise · 15 cl
Vodka Eristoff, Jus de Citron jaune,
Jus de Framboise, Sirop de Vanille
& Fruit de la Passion

Nuit Sacrée · 17 cl
Maker's Mark, Amaretto Disaronno,
Jus de Pomme, Cassonade, Bitter
d'Orange & Emulsion de Pomme

St Germain Tea · 15 cl
Sake Bijito Junmai, St Germain,
Jus de Citron Vert, Sirop de Sucre,
Thé au Sakura Sakura & Perrier

Clear Mojito · 16 cl
Bacardi Carta Blanca, Perrier,
Cordial de Citron Vert & Menthe

8 €

Les Sans-alcools

Floral Tea · 18 cl
Martini Floral (sans alcool), Jus de
Citron Vert, Sirop de Fleur de Sureau,
Thé au Sakura Sakura & Perrier

Brise Matinale · 13 cl
Jus d'Ananas infusé au Earl Grey, Jus
de Citron Vert & Sirop de Vanille

Zenith Ecarlate · 18 cl
Shrub Framboise,
Infusion Menthe-Framboise, Tonic

Mai-Tai · 12 cl
Rhum Ambré, Rhum Blanc, Cointreau,
Sirop d'Orgeat, Jus de Citron Vert

Gin Tonic · 20 cl
Gin à la carte + **2 €** Tonic

Bellini · 12 cl
Champagne Blanc de Noir,
Jus de Pêche

Rossini · 12 cl
Champagne Blanc de Noir,
Jus de Fraise

Dolce Melone · 18 cl
Bombay Sapphire infusé au Melon,
Limoncello, Jus de Citron Jaune,
Sirop de Sucre, Perrier

Fraise Mizu · 18 cl
Saké Takeno, Vodka, Sirop de Fraise,
Basilic & Tonka, Jus de Citron Vert,
Limonade

Poire en Or · 12 cl
Cognac, Frangelico, Purée de Poire,
Sirop de Vanille, Jus de Citron Vert

Green Velvet · 12 cl
Gin, Apérol, Citron Vert,
Concombre, Tonic

Cucumber Bliss · 18 cl
Eau de Concombre, Sirop de Basilic,
Jus de Citron Vert, Perrier

Red Pop · 18 cl
VRMH N°1, Purée de Fruits Rouges,
Perrier

APÉRITIFS

Cidre · 12 cl	5 €
Ricard · 2 cl	5 €
Pastis · 2 cl	5 €
Pommeau · 6 cl	6 €
Porto Rouge · 6 cl	6 €
Porto Blanc · 6 cl	6 €
Martini Rouge · 6 cl	6 €
Martini Blanc · 6 cl	6 €
Martini Extra dry · 6 cl	6 €
Muscat · 6 cl	6 €
Campari · 6 cl	7 €
Suze · 6 cl	7 €

Gin · 4cl

Bombay Sapphire · Royaume Uni	8 €
---	-----

Rhum · 4cl

→ RHUM AGRICOLE

Trois Rivières cannes brûlées · Martinique	8 €
Trois Rivières cuvée ocean · Martinique	9 €

Vodka · 4 cl

Eristoff · Georgie	8 €
---------------------------	-----

EAUX

Thonon <small>Plate</small> · 75 cl	6 €
Vals <small>Pétil</small> · 75 cl	6 €

Whisky · 4 cl

→ BLENDED

Jameson · Irlande	9 €
--------------------------	-----

→ BOURBON

Four Roses · Etats Unis	9 €
--------------------------------	-----

→ SINGLE MALT

The Balvonie 12 ans · Ecosse - Speyside	13 €
---	------

Oban 14 ans · Ecosse - Highlands	14 €
--	------

Cocktails

Americano · 9 cl	9 €
-------------------------	-----

Kir · 12 cl Mure / Cassis / Framboise / Pêche	6 €
---	-----

Kir Normand · 12 cl	9 €
----------------------------	-----

SOFTS

Riclès · 25 cl	4,5 €
-----------------------	-------

Cacolac · 25 cl	5 €
------------------------	-----

Tang Orange · 25 cl	5 €
----------------------------	-----

Coca · 25 cl	4,5 €
---------------------	-------

Zero · 25 cl	4,5 €
---------------------	-------

Jus d'Orange · 25 cl	4,5 €
-----------------------------	-------

San Benedetto <small>Plate</small> · 50 cl	5,5 €
---	-------

San Benedetto <small>Pétil</small> · 50 cl	5,5 €
---	-------

LES VINS

12cl 75cl

AB BI

Vins rouges

Le Rouf - Le Pinot Noir · IGP Pays d'Oc	7,5 €	39 €	○	○
Le Rouf - Le Grenache · Vin de France	7,5 €	39 €	●	○
Le Rouf - La Syrah · IGP Pays d'Oc	7,5 €	39 €	○	○
Le Rouf - Le Cinsault · Vin de France	7,5 €	39 €	●	○

Vins blancs

Le Rouf - Le Sauvignon · IGP Pays d'Oc	7,5 €	39 €	○	○
Le Rouf - Le Chardonnay · Limoux	7,5 €	39 €	○	○
Le Rouf - Le Mauzac · Vin de France	7,5 €	39 €	●	○
Domaine Vincent Fleith · Sylvaner, Alsace	7,5 €	39 €	●	●

Vins rosés

Le Rouf - Le Rosé · Côte de Provence	7,2 €	35 €	○	○
--------------------------------------	-------	------	---	---

Les bulles

Domaine Grange Tiphaine · Pet Nat, 'Nouveaux Nez'	11 €	58 €	●	○
--	------	------	---	---

Vin de dessert

Château Dudon · Bascrac, 'Gallien', Bordeaux	9 €	53 €	●	○
--	-----	------	---	---

AB Vin Biologique

BI Vin Biodynamique

Tous les vins servis sont des AOP en format verre (12cl) ou bouteille (75cl), sauf indication contraire.

LE MENU ENFANT

Pour les moins de 6 ans offert, de 6 ans jusqu'à 12 ans 12 €

Plats

Poulet Patate
ou Poisson Légumes Verts

Dessert

1 boule de Glace
Fraise, Vanille ou Chocolat

BOISSONS CHAUDES



Café Torréfacteurs Normands · Mexique

Espresso	3 €
Allongé	3,5 €
Double	4,5 €
Noisette	3,5 €
Crème	4 €
Cappucino	4 €
Chocolat Chaud	5 €



Mariage Frères · France
Maison de Thé à Paris depuis 1854

Thé Sakura Sakura	5 €
Thé Jasmin Mandarin	5 €
Thé Earl Grey Imperial	5 €
Thé Marco Polo	5 €
Rooibos Rouge Bourbon	5 €
Infusion Camomille	5 €

POUSSE-CAFÉ

Cognac · 4 cl	
Le Palin VS · France	9 €
Calvados · 4 cl	
Busnel Calvados Beaujour · France	9 €

Get · 4 cl	
Get 27 ou Get 31 · France	8 €
Armagnac · 4 cl	
Duc de Loussac VSOP · France	10 €
Eaux de vie · 6 cl	
Grappa	9 €
Vieille Prune	10 €