
La Carte

disponible le midi uniquement.

les entrées · 14 €

Le Veau façon Vitello, espuma Tonato, Thon, Câpres & Parmesan

Provence : Le Rosé, Le Rouf, Côtes de Provence, 2023 (rosé 7,20€)

L'Oeuf servi mollet, en Kadaïf, Asperges croquantes, en Panna Cotta mentholée, en velouté Épices Chorba

Alsace : Sylvaner, Domaine Vincent Fleith, 2022 (blanc 7,50€)

Le Tourteau twisté au Paprika fumé, Île flottante au Basilic, Gaspacho à la Tomate Roma,

Olives Taggiasches, Graines de Courge & Huile d'Olive au Romarin

Bourgogne : Mâcon 'Cruzilles', Domaine Echelette, 2023 (blanc 6,50€)



les plats · 25 €

La Dorade snackée à la plancha, Poêlée de Légumes Verts, vierge Ananas Passion & Basilic

Vin de France : Le Mauzac, Le Rouf, 2024 (blanc 7,50€)

La Volaille au Citron Confit & Estragon, Poêlée de Légumes verts & Jus crémeux à l'Amande

Beaujolais : Chardonnay, Domain Jean Paul Brun, 2022 (blanc 8€)

Le Risotto Risotto à la Truffe, Graines de Courge torrifiées & Parmesan

Rhône : Côte-du-Rhône, Domaine de la Manarine, 2023 (blanc 7€)

Le Thon en Tataki, Artichaut poivrade, jeune Fenouil croquant, Vierge Abricot-Thym + 8€

Loire : Menetou Salon, Domaine Philippe Gilbert, 2023 (blanc 11€)

Le Rossini Filet de Boeuf Français, Foie Gras poêlé, Pommes Darpins & Jus truffé + 15€

Sud Ouest : 'Origine', Domaine de la Doussinière, 2021 (rouge 11€)



la création fromagère · 13 €

Le Gorgonzola à la cuillère, Roquette & sorbet à l'Huile d'Olive

Bordeaux : Château Dudon, Bascrac, 'Gallien' (blanc liquoreux 9€)



les desserts · 13 €

Le Chocolat en espuma chaud, Glace à la Pistache, Crumble de Chocolat,

Pistache hachée & palet de Chocolat croquant

Liqueur de Cacao, Brana (10€)

Le Negroni mousse à l'Orange confite, Sablé breton, cristalline d'Orange,

Orange marinée au Negroni, sauce Vermouth & Gin, sorbet au Campari

Liqueur de Clémentine, Brana (10€)

La Tropicienne Crème légère à la Vanille, Brioche à la Fleur d'Oranger,

Glace Vanille & Praliné aux Pignons de Pins

Alsace : Domaine Vincent Fleith, 2022 (orange 11€)

Nos Menus

Alizé · 35 €

en référence à un vent doux & agréable de Méditerranée,
disponible le midi & le soir,

menu
entrée & plat *ou*
plat & dessert



Aurora · 45 €

inspiré de l'aube méditerranéenne & de sa douceur lumineuse,
disponible le midi & le soir.

menu
entrée, plat & dessert



le H de Homard · 75 €

trois expressions du homard, pour une parenthèse iodée aux parfums du Sud,
disponible le midi & le soir.

en entrée,

La Pince rôtie au Beurre de Citron, Herbes Fraîches,
Salade Croquante de Radis & Fenouil, sorbet Basilic

Bourgogne : Petit Chablis, Domaine de la Perrière, 2023 (blanc 8,50€)

en plat,

Le Corps grillé aux Agrumes, Jus de Crustacés,
Purée de Patates Douces à la Cannelle, Légumes Méditerranéens Sautés

Vin de France : Le Mauzac, Le Rouf, 2024 (blanc 7,50€)

en dessert,

Les Coudes Mousse au Chocolat Blanc infusée au Romarin,
Crème de Coudes de Homard & Gelée de Framboise à la Rose

Alsace : Gewurztraminer, 'Lenz' Demi-Sec, Domaine Pfister, 2020 (blanc 11€)

Nos Accords mets & boissons

Échos des Vignes · 39 €

trois vins choisis pour accompagner au mieux votre expérience,
en fonction de vos goûts & de vos plats

Apéritifs

Pastis Artisanal · 2cl	9 €
Loupé Amer · 6 cl	10 €

Bière bouteille

Beauté Fatale · blonde · 33 cl	7,5 €
--------------------------------	-------

Bière pression

Kanaka · IPA · 33 cl	8 €
Bière Tropicale · blanche · 33 cl	8 €

Whisky · 4cl

→ SINGLE MALT

Royal Brackla 21 ans · Ecosse - Highlands	25 €
---	------

→ BLENDED

Jameson Original · Irlande	12 €
Johnnie Walker Red Label · Ecosse	11 €
Johnnie Walker Black Label · Ecosse	12 €
Johnnie Walker Blue Label · Ecosse	30 €

→ BOURBON

Four Roses · Etats Unis	12 €
Wooddord Double · Etats Unis	14 €
Angel's Envoy · Etats Unis	18 €

Vodka · 4cl

Vodka bio base Vinique · Normandie	10 €
Grey Goose · France	14 €

Softs

Coca · 25 cl	6 €
Zero · 25 cl	6 €
Limonade · 25 cl	6 €
Schweppes Tonic · 25 cl	6 €
Fuze tea · 25 cl	6 €
Perrier · 25 cl	6 €
Jus d'Orange · 25 cl	6 €
Jus de Citron maison · 25 cl	6 €
Jus de Pomme · 25 cl	6 €
Jus de Framboise · 25 cl	6 €
Sirops · 23 cl	5 €
Fraise, Menthe, Citron, Kiwi	

Eaux

San Benedetto plate · 50 cl	8 €
San Benedetto pétillante · 50 cl	8 €

Rhum · 4 cl

→ RHUM BRITANNIQUE

Angostura 1919 · Trinidad & Tobago	14 €
Bumbo XO · Panama	15 €
Mount Gay XO · Barbade	16 €

→ RHUM HISPANNIQUE

Zacapa Solera 23 ans · Guatemala	20 €
Zacapa XO · Guatemala	24 €
Facundo Eximo · Porto Rico	23 €
Facundo Paraiso · Porto Rico	70 €

Gin · 4cl

Bombay Sapphire · Royaume Uni	10 €
Citadelle · France	12 €
Saffron Infused Dry gin · Autriche	14 €
Monkey 47 · Allemagne	14 €
Orties Estragon · Normandie	14 €

Tequila · 4cl

Patron Anejo · Mexique	19 €
Patron El Cielo · Mexique	45 €

Cocktails

Délice Provençal · 14 cl	18 €
Grey Goose Poire, Liqueur Birlou, Jus de Poire, Sirop de Romarin, Citron Jaune	
Souffle méditerranéen · 9 cl	18 €
Bacardi Ocho, Izarna Jaune, Sirop de Tabac, Citron Jaune	
Rosée Sauvage · 20 cl	18 €
Silver Patron, Crème de Mûre, Jus de Pamplemousse, Limonade, Citron Jaune	
Zeste d'élégance · 10 cl	18 €
Bombay Citron pressé, Italicus, Sirop de Vanille, Citron jaune	
Zénith Ecarlate (sans alcool) · 18 cl	12 €
Shrub Framboise, Infusion Menthe-Framboise, Tonic	
Brise Matinale (sans alcool) · 18 cl	12 €
Jus d'Ananas infusé au Earl Grey, Jus de Citron Vert & Sirop de Vanille	
Présenté à la roulante	18 €

Tous nos cocktails classiques sont réalisables à la demande 12 €

La Roulante

Champagnes

Fleury · Blanc de Noirs, Brut

Pierre Gimonnet et Fils · Rosé de Blancs

12 cl

18 €

18 €

75 cl

95 €

95 €

AB BI

•

○

•

○

Cocktail présenté à la roulante

18€

AB Vin Biologique

BI Vin Biodynamique

Vous ne trouvez pas votre bonheur.
Demandez la carte des vins et champagnes qui compte un peu plus de 1650 références.

Boissons chaudes



Café d'exception Fully Washed Sake · Rwanda
notes de Caramel et d'Amandes, sélectionné par les Torréfacteurs Normands

Espresso	6 €
Allongé	6 €
Noisette	6 €
Double	8 €
Crème	8 €
Cappucino	8 €



Mariage Frères · France
Maison de Thé à Paris depuis 1854

Thé Vert Jasmin Mandarin	8 €
Thé Noir Marco Polo	8 €
Thé Blanc et Rose	8 €
Thé Bleu Milky Blue Absolu	8 €
Infusion Camomille	8 €

Digestifs

Cognac · 4 cl

Hennessy Original XO · France	45 €
Camus Cognac XO Prestige 40 °C · France	55 €

Armagnac · 4 cl

Armagnac Milady Sempé 1995 · France	18 €
Armagnac Sempé 1978 · France	35 €

Calvados · 4 cl

Morins 25 ans d'Âge	20 €
Domaine du Coquerel 35 ans d'Âge Single Cask · France	24 €

Eaux de vie · 4 cl

Grappa Cleopatra Amarone Oro 40 °C	16 €
---	------

Liqueur

Liqueur de Pain d'épice · 4 cl	10 €
Crème de Pistache Dolce Silento · 4 cl	10 €
Liqueur de Café · 6 cl · Distillerie de la Seine	12 €
Liqueur de Menthe · 6 cl · Distillerie de la Seine	12 €
Liqueur de Pain-Baguette · 4 cl	12 €
Galliano Authentico · 6 cl	12 €
Mandarine Napoleon · 6 cl	12 €
Limoncello Mamma Mia · 6 cl	12 €
Masthia Roots 40 °C · 4 cl	14 €
Double Jus 30 & 40 · 6 cl	14 €
Nardini-Acqua di Cedro · 6 cl	14 €
Benedictine · 6 cl	15 €
Chartreuse verte · 4 cl	16 €
Adriatico Amaretto 28 · 6 cl	16 €
Liqueur d'Abricot Domaine Roulot · 4 cl	18 €

Pour les amateurs de digestifs , demandez notre sélection complète

Découvrez nos artistes

Sophie Neykov

Céramiste

Vous le remarquerez certainement, Frank a porté une attention toute particulière à l'art de la table dans cet espace.

Qui de mieux qu'une artiste rouennaise pour réaliser l'intégralité des pièces en céramique que vous retrouverez tout au long de votre repas,

Merci Sophie pour cette belle collaboration.

 @argile_ceramicstudio



Hugues Normand, Woodboy

Ebéniste

Remettre le savoir faire au plus proche de nos clients, telle a été notre philosophie en demandant à Hugues, ébéniste rouennais, de nous réaliser sur mesure les roulantes de service de la Salle à manger.

Sont confectionnés également du même bois, les plateaux de service, à main, les stand à vins et les dessous de bouteilles.

Merci à toi Hugues.

 @woodboy.mobilier



Charles Macaire

Sculpteur de papier

Des luminaires réalisés en jouant avec les papiers et notamment le papier de cuisson était une évidence pour cette pièce.

(Charles et Edouard ont imaginé ces lustres au-dessus de vos têtes.)

Bravo et merci pour le résultat.

 charlotetcie.fr



Edouard Laubies

Co-Fondateur Le Rouf

Co-Fondateur du restaurant Le Rouf et entrepreneur dans l'âme, Edouard a également une appétence toute particulière pour la décoration d'intérieur, à l'origine de celle de la Salle à manger mais aussi du Rouf dans son intégralité.

Merci pour ce bel écrin qui reflète le raffinement et la délicatesse qui te caractérisent.

