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 torréfiées & 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 Darphins & Jus truffé** *+ 15€*
Sud Ouest : 'Origine', Domaine de la Doussinière, 2022 (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**
Italie : Liqueur de Pistache, Dolce Cliento (8€)

Le Negroni **mousse à l'Orange confite, Sablé breton, cristalline d'Orange, Orange marinée au Negroni, sauce Vermouth & Gin, sorbet au Campari**
Sud Ouest : Liqueur de Clémentine, Brana (10€)

La Tropézienne **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€)

suggestions d'accords mets & vins en supplément

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 verres sélectionnés avec soin,
en accord avec ce que vous dégustez.

Apéritifs

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

Bière bouteille

Beauté Fatale · blonde
· 25cl 5 € · 33 cl 7,5 € · 50cl 10 €

Kanaka · IPA
· 25cl 5,5 € · 33 cl 8 € · 50cl 10 €

Bière Tropicale · blanche
· 25cl 5,5 € · 33 cl 8 € · 50cl 10 €

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 Envy · 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 Saphirre · 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, Izarra Jaune, Sirop de Tabac, Citron Jaune

Rosée Sauvage · 20 cl 18 €
Silver Patron, Crême 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

	12,5 cl	75 cl	AB	BI
Fleury · Blanc de Noirs, Brut	18 €	95 €	•	•
Pierre Gimonnet et Fils · Rosé de Blancs	18 €	95 €	○	○

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

Expresso	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 €
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 €
Crème de Pistache Dolce Silento · 4 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 rafinement et la délicatesse qui te caractérisent.