

Les Menus

uniquement midi hors jours fériés

Entrée, Plat ou Plat, Dessert

29,9 €

Entrée, Plat, Dessert

36,9 €

Les Entrées & Tapas

Seiches marinées (160g), (3, 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)

Sauce Gravlax & Poivre Passion

Les Plats

La Dorade, (9)

snackée à la plancha, Poêlé de Légumes Vents, vierge Ananas Passion Basilic

La Volaille, (5, 6, 14)

au Citron Confit & Estragon, Poêlé de légumes verts & jus crémeux à l'Amande

Le Risotto, (6, 14)

Risotto à la Truffe, Graine de Courge, Parmesan

Le Burger, (4, 9, 11)

Pulled Pork effiloché, sauce Barbecue, Chou, Cheddar

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

Les Desserts

Le Tiramisu, (4, 6, 8) recette originale servie à l'anglaise sous vos yeux

La Profiterole, (4, 6, 8)

Glace Vanille, Chocolat chaud à la saveur d'un Kinder Bueno

La Tarte Citron, (4, 5, 6, 8)

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) servi 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 €



*découvrez le menu Viking en collaboration avec la Cité Immersive Viking. Profitez d'une remise sur votre ticket en montrant votre réservation au Rouf ou votre ticket de caisse afin de pouvoir en bénéficier.

la liste des allergènes : 1 Arachide, 2 Céleri, 3 Crustacé, 4 Gluten, 5 Fruit à coque, 6 Lait, 7 Lupin, 8 Œuf, 9 Poisson, 10 Mollusque, 11 Moutarde, 12 Sésame, 13 Soja, 14 Sulfite.

Tapas



Entrées à partager
... ou pas !

| | |
|---|---------------|
| 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) (5, 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), (5, 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), (6, 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** , (6, 14) Spianata Piccante, Mortadelle, Jambon & Salame Nappoli | 23,5 € |

Carte réduite de 15h à 19h et à partir de 22h,
pour toute commande dans ce créneau,
se référer uniquement aux articles comportant les **

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, Mozzarella, 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 Grenaille pour 2 8€ & supplément sauce au Poivre 4€

Menu Kids

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

Plat

Poulet Patates
ou Poisson Légumes Verts

Dessert

1 boule de Glace :
Fraise, Vanille ou Chocolat

Desserts



| | |
|--|---------------|
| Assiette de Fromages du moment | 11 € |
| Affogato** , Glace à la Vanille, Café expresso, Pistache | 6 € |
| La Tarte au Citron** , (4, 5, 6, 8) Sablé Breton, Crème au Citron, Meringue Italienne, sorbet Citron | 9 € |
| Le Tiramisu** , (4, 6, 8) 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 , (4, 6, 8) Glace Vanille, Chocolat chaud à la saveur d'un Kinder Bueno | 10 € |
| La Pavlova , (6, 8) Meringue Française, Crèmeux Vanille, Fruits Rouges | 11 € |
| Le Baba au Rhum , (6, 8, 13) imbibé dans son Sirop, Crème légère & Fruits de saison, arrosé au Rhum arrangé | 11,9 € |

Carte réduite de 15h à 19h et à partir de 22h,
pour toute commande dans ce créneau,
se référer uniquement aux articles comportant les **



Les boissons chaudes



Café Torréfacteurs Normands · Mexique



Mariage Frères · France
Maison de Thé à Paris depuis 1854



| | | | |
|-----------------------|--------------|-------------------------------|------------|
| Expresso | 3 € | Thé Sakura Sakura | 5 € |
| Allongé | 3,5 € | Thé Jasmin Mandarin | 5 € |
| Double | 4,5 € | Thé Earl Grey Imperial | 5 € |
| Noisette | 3,5 € | Thé Marco Polo | 5 € |
| Crème | 4 € | Rooibos Rouge Bourbon | 5 € |
| Cappucino | 4 € | Infusion Camomille | 5 € |
| Chocolat Chaud | 5 € | | |

Cocktails

Les Classiques 10 €

Les Spritz · 13 cl

Apéritif ou Loupé ou Limoncello ou Apéry 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

Les Créations 12 €

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

Les Sans-alcools 8 €

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-Taï · 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, Apéritif, 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

| | |
|--------------------------|-----|
| Ricard · 2 cl | 5 € |
| Pastis · 2 cl | 5 € |
| Martini Rouge · 6 cl | 6 € |
| Martini Blanc · 6 cl | 6 € |
| Martini Extra dry · 6 cl | 6 € |
| Noilly Prat · 6 cl | 6 € |
| Pastis Artisanal · 2 cl | 7 € |

Rhum · 4cl

→ RHUM AGRICOLE

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

→ RHUM BRITANNIQUE

| | |
|------------------------|------|
| Mount Gay XO · Barbade | 16 € |
|------------------------|------|

→ RHUM HISPANNIQUE

| | |
|--------------------------------------|------|
| Bacardi Carta Blanca · Porto Rico | 8 € |
| Bacardi Carta Oro · Porto Rico | 9 € |
| Bacardi Reserva Ocho · Porto Rico | 10 € |
| Havana club 3 ans · Cuba | 10 € |
| Bumbu XO | 14 € |
| Santa Teresa 1796 · Venezuela | 18 € |
| Zacapa Solera 23 ans · Guatemala | 18 € |

| | |
|-------------------------|-------|
| Coca · 25 cl | 4,5 € |
| Zero · 25 cl | 4,5 € |
| Limonade · 25 cl | 4,5 € |
| Schweppes Tonic · 25 cl | 4,5 € |
| Fuze tea · 25 cl | 4,5 € |
| Perrier · 25 cl | 4,5 € |
| Jus d'Orange · 25 cl | 4,5 € |



Gin · 4cl

| | |
|--|------|
| Bombay Sapphire · Royaume Uni | 8 € |
| Tanqueray · Ecosse | 8 € |
| Citadelle · France | 9 € |
| Bombay Citron pressé · Royaume Uni | 10 € |
| Bombay Bramble · Royaume Uni | 10 € |
| Hendrick's · Ecosse | 10 € |
| Roku · Japon | 10 € |
| Gin Mare · Espagne | 10 € |
| Gin June Pêche · France | 10 € |
| Gin June Poire · France | 10 € |
| Bulldog Gin · Royaume Uni | 10 € |
| Normindia Gin · France | 10 € |
| Normindia Gin Pamplemousse · France | 12 € |
| Monkey 47 · Allemagne | 12 € |
| Orties Estragon · Normandie | 12 € |
| Saffron infused dry gin · Autriche | 12 € |
| The Botanist · Ecosse | 13 € |

Softs



| | |
|--|-------|
| Jus de Tomate · 25 cl | 4,5 € |
| Jus de Citron maison · 25 cl | 4,5 € |
| Jus de Pomme · 25 cl | 4,5 € |
| Jus de Framboise · 25 cl | 4,5 € |
| Sirop à l'eau Grenadine, Framboise, Kiwi, Citron, Menthe | 3€ |
| Supplément Sirop | 0,2 € |

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 € |

Tequila · 4 cl

| | |
|----------------------------|------|
| Cazadores Blanco · Mexique | 10 € |
| Patron Silver · Mexique | 16 € |
| Patron Reposado · Mexique | 16 € |
| Patron Anejo · Mexique | 17 € |

Vodka · 4 cl

| | |
|---------------------------------------|------|
| Absolut Blue · Suède | 8 € |
| Absolut Vanilla · Suède | 9 € |
| Eristoff · Georgie | 8 € |
| Vodka bio base Vinique · Normandie | 10 € |
| Grey Goose · France | 12 € |
| Grey Goose Poire · France | 14 € |

Cachaça · 4 cl

| | |
|------------------|------|
| Janeiro · Brésil | 8 € |
| Leblon · Brésil | 10 € |

Mezcal · 4 cl

| | |
|--|------|
| Herencia de Sanchez Espalin · Mexique | 10 € |
|--|------|

Shooter · 4 cl

| | |
|----------------------|-----|
| annoncé par l'équipe | 3 € |
|----------------------|-----|

Whisky · 4 cl

→ SINGLE MALT

| | |
|---|------|
| Glen Deveron 10 ans · Ecosse- Highlands | 9 € |
| La Source · Distillerie de la Seine - France | 9 € |
| Lagavulin 16 ans | 18 € |

→ BOURBON

| | |
|---------------------------|------|
| Maker's Mark · Etats Unis | 10 € |
|---------------------------|------|

→ PUR MALT

| | |
|--|------|
| Distillerie de la Seine Pur Malt BIO Transatlantique · Normandie | 12 € |
| Distillerie de la Seine Pur Malt BIO Antique · Normandie · édition limitée JO Paris 2024 | 12 € |

→ SINGLE GRAIN

| | |
|--|-----|
| Haig Club Clubman · Ecosse - lowlands | 8 € |
|--|-----|

→ RYE WHISKEY

| | |
|--------------------------|-----|
| Bulleit Rye · Etats Unis | 9 € |
|--------------------------|-----|

Eaux

| | |
|---|-------|
| San Benedetto <small>Plate</small> · 50 cl | 5,5 € |
| San Benedetto <small>Pétill</small> · 50 cl | 5,5 € |
| Vals <small>Pétill</small> · 75 cl | 6 € |
| Thonon <small>Plate</small> · 75 cl | 6 € |

Les Vins

Vins blancs

| | 12cl | 75cl | AB | BI |
|---|-------|------|----|----|
| Domaine Les Yeuses · IGP d'Oc Viognier, Languedoc | 5 € | 27 € | ○ | ○ |
| Domaine Manarine · Côtes-du-Rhône, Rhône | | 31 € | ○ | ○ |
| Domaine Pierre-Adrien Vadé · Saumure, 'Fer Aigu', Loire | | 38 € | ● | ○ |
| 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 | 8 € | 42 € | ● | ● |
| Domaine Perrière · Petit Chablis, Bourgogne | | 48 € | ○ | ○ |
| Domaine Thomas Labaille · Sancerre l'Authentique, Loire | | 51 € | ○ | ○ |
| Domaine Renaud · Macon Charnay, Bourgogne | | 53 € | ○ | ○ |
| Domaine Philippe Gilbert · Menetou Salon, Loire | 11 € | 54 € | ● | ○ |
| Domaine Renaud · Saint-Véran Champs de Perdrix, Bourgogne | | 62 € | ○ | ○ |

Rosé

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



AB Vin Biologique

BI Vin Biodynamique

Vins rouges

| | 12cl | 75cl | AB | BI |
|---|-------|------|----|----|
| Domaine La Manarine · Côtes-du-Rhône, Rhône | 5,5 € | 29 € | ● | ● |
| Château Brannens · Graves Rouge, Bordeaux | | 32 € | ○ | ○ |
| Domaine Gauthier Grands Gras · Morgon, Rhône | | 36 € | ○ | ○ |
| 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 € | ● | ○ |
| Château Viranel · Saint Chinian Intuition, Languedoc | | 42 € | ○ | ○ |
| Château Cazeneuve · Pic Saint Loup Cynarah, Languedoc | | 49 € | ● | ○ |
| Château Arnaud · Saint Estephe, Bordeaux | | 52 € | ○ | ○ |
| Château Bellevue Figeac · Saint Emilion Grand Cru, Bordeaux | 11 € | 56 € | ○ | ○ |
| Domaine Gaylord Machon · Crozes Hermitage, 'Ghany', Rhône | | 58 € | ● | ○ |
| Domaine des Creisses · IGP Heraults 'Les Creisses', Languedoc | | 72 € | ○ | ○ |

Vin de dessert

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

Cidre et Poiré

| | | | | |
|---------------------------------|-----|------|---|---|
| Fournier · Cidre Brut | 4 € | 19 € | ○ | ○ |
| Fournier · Poiré Brut | | 19 € | ○ | ○ |



AB Vin Biologique

BI Vin Biodynamique

Les bulles & champagnes

Bulles

Domaine Grange Tiphaine
· Pet Nat, 'Nouveaux Nez', Loire

12cl 75cl

58 €

AB BI

• •

Champagnes

Domaine Pierre Gimonnet et Fils
· 1er Crus Cuis, Brut

16 € 89 €

○ ○

Moët et Chandon
· Réserve Impériale

111 €

• •

Veuve Clicquot
· Brut Réserve

153 €

• •

Louis Roedere
· Cuvée Collection

158 €

• •

Ruinart
· R de Ruinart

160 €

• •



AB Vin Biologique

BI Vin Biodynamique

Tous les vins servis sont des AOP en format bouteille de 75 cl et 12 cl pour les verres, sauf indication contraire.
Une carte avec une plus grande sélection est disponible sur demande.

Digestifs



Liqueur · 6 cl

| | |
|--------------------------|------|
| Della Riviera Limoncello | 6 € |
| Bailey's | 7 € |
| Get 27 | 8 € |
| Get 31 | 8 € |
| Liqueur de Menthe DDLS | 9 € |
| Liqueur de Café DDLS | 9 € |
| Amaretto Disaronno | 9 € |
| Benedictine | 12 € |
| Saint Germain | 12 € |
| Double Jus | 12 € |
| Bumbu Cream | 12 € |
| Chartreuse Verte | 14 € |

Eaux de Vie · 4 cl

| | |
|---------------|------|
| Grappa | 9 € |
| Vieille Prune | 10 € |
| Mirabelle | 10 € |
| Framboise | 10 € |

Cognac · 4 cl

| | |
|-----------------------|------|
| Le Palin VS · France | 9 € |
| Hennessy VS · France | 12 € |
| Martell VSOP · France | 14 € |

Calvados · 4 cl

| | |
|---|------|
| Busnel Calvados Beaujour · France | 9 € |
| Le Lacellois 2 ans · France | 10 € |
| Domaine du Coquerel Fine Pale 2ans · France | 11 € |
| Le Pommeray Hors d'Âge · France | 12 € |
| Domaine du Coquerel Finish Rhum Barrel 5 ans · France | 15 € |

Armagnac · 4 cl

| | |
|------------------------------|------|
| Duc de Loussac VSOP · France | 10 € |
| Duc de Loussac VS · France | 11 € |
| Duc de Loussac XO · France | 12 € |

Sake · 4 cl

| | |
|-----------------------|-----|
| Bijito Junmai · Japon | 8 € |
|-----------------------|-----|