



le Jardin

À griller, à volonté



Prenez place dans le Jardin où nous vous proposons un buffet à volonté de viandes, de légumes, de salé et de sucré. Votre barbecue coréen, sur votre table, n'attend plus que vous pour votre expérience culinaire.



Liste des allergènes disponible à l'accueil • Prix TTC

Le Jardin est ouvert :
du lundi au dimanche - 12h à 14h et 19h à 23h
ouverture variable selon la météo

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 €

Rhum · 4cl

→ RHUM AGRICOLE

Trois Rivières cannes brulée · Martinique	8 €
---	-----

Trois Rivières cuvée ocean · Martinique	9 €
---	-----

→ RHUM BRITANNIQUE

Pyrat XO Reserve · Anguilla	12 €
------------------------------------	------

→ RHUM HISPANNIQUE

Bacardi Carta Oro · Porto Rico	8 €
--	-----

Bacardi Reserva Ocho · Porto Rico	11 €
---	------

La Hechicera reserva familiar · Colombie	14 €
--	------

Gin · 4cl

Bombay Saphir · Royaume Uni	8 €
---------------------------------------	-----

Bombay Citron pressé · Royaume Uni	10 €
--	------

Roku · Japon	10 €
---------------------	------

Oxley · Royaume Uni	14 €
----------------------------	------

Tequila · 4 cl

Cazadores Blanco · Mexique	10 €
-----------------------------------	------

Vodka · 4 cl

Grey Goose · France	12 €
----------------------------	------

Grey Goose Poiré · France	14 €
----------------------------------	------

Cachaça · 4 cl

Ypioca paille · Brésil	8 €
-------------------------------	-----

Mezcal · 4 cl

Herencia de sanchez espalin · Mexique	10 €
---	------

Whisky · 4 cl

→ SINGLE MALT

The Aberfeldy 12 ans · Ecosse - Highlands	12 €
---	------

→ BLENDED

Tullamore · Irlande	9 €
----------------------------	-----

Toki · Japon	11 €
---------------------	------

Togouchi Premium · Japon	12 €
---------------------------------	------

→ SINGLE GRAIN

Nikka Coffey rain · Japon	12 €
----------------------------------	------

Bières

	/ 25 cl	/ 33 cl	/ 50 cl
Kanaka Blonde	5 €	7,5 €	10 €
Kanaka Blanc	5,5 €	8 €	10 €
Kanaka IPA	5,5 €	8 €	10 €

Sake Tea · 15 cl **9 €**
Sake, Jus de Yuzu, Sirop de Sucre,
Sakura Sakura et Perrier

Spritz Saint Germain · 9 cl **10 €**
St Germain, Prosecco et Perrier

Spritz Aperol · 13 cl **10 €**
Aperol, Prosecco et Perrier

Spritz Italicus · 13 cl **10 €**
Italicus, Prosecco et Perrier

Spritz Loupé · 13 cl **10 €**
Loupé, Prosecco et Perrier

Spritz Limoncello · 13 cl **10 €**
Limoncello, Prosecco et Perrier

Japon Spritz · 17 cl **10 €**
Gin Roku, Jus de Yuzu,
Prosecco et Perrier

Gin Tonic · 20 cl **à partir de 10 €**
Gin à la carte + 2 € Tonic

Toki Sour · 10 cl **12 €**
Toki, Bénédictine, Jus de Yuzu,
Jus de Pomme, Sirop de Sucre
et Blanc d'Oeuf

Les Sans-alcool

Fleur de Cerisier · 18 cl **8 €**
Jus de Citron Jaune, Jus de Yuzu,
Sirop de Sucre, Soda au Thé Marco
Polo et Jus de Gingembre

Bergamote Time · 17 cl **9 €**
Jus de Pomme, Perrier, Basilic,
Jus de Citron Jaune et Cordial de
Bergamote

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 €**

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 · 3 cl **4 €**
Fraise, Menthe, Citron, Kiwi

Supplément Rondelle **0,2 €**

Eaux

Vals · 75 cl **6 €**

Thonon · 75 cl **6 €**

Cocktails

Softs



Le buffet à griller & à volonté !

Le Midi

Semaine 22 €

Week-end (samedi & dimanche) 27 €

Le Soir

Semaine 27 €

Week-end (samedi & dimanche) 30 €

Supplément Hot Pot

(cuisson dans un bouillon)

1 Bouillon Thaï · 3€ /pers

Gingembre, Citronnelle, Miso

Pour les Kids

Jusqu'à 10 ans 15 €

Choisissez, piochez, grillez et dégustez.

Vous avez le choix, sur le buffet à volonté parmi tous ses ingrédients afin de passer un bon moment autour d'une table, en famille ou entre amis.

- Fines tranches marinées, Soja, Huile de Sésame, Piment, Ail, 4 Epices
- Volaille au Curry, Dinde à la Tomate, Volaille au Satay, Dinde au Pesto, Volaille Tandoori
- Poitrine fine aux Herbes de Provence, Echine au Soja sucré, Echine au Paprika
- Bavette aux épices, Steak, Rumsteak au Soja, Rumsteak à la Mexicaine, Rumsteak Asiatique
- Viandes et Poissons naturels
- Crevettes, Dorade, Sardines, Calamar, Poulpe, Lieu Noir
- Les Légumes à cuire : Champignon, Poivron, Aubergine, Fenouil, Maïs, Courgette, Oignon, Chou-Fleur, Poireau, Carotte

Les produits du moment

(en supplément)

Langoustine	5 € la pièce
Picanha Boeuf 100 g	5 €
Demi Filet de Bar	6 €
100g de Bœuf Wagyu	19 €



- Mousse au Chocolat
- Tarte Citron Meringuée
- Tarte : Quetsche, Pomme, Abricot, Pêche, Fraise, Rhubarbe (Selon saison)
- Île Flotante
- Crème aux OEufs
- Teurgoule
- Riz au lait
- Charlotte au Chocolat
- Fraises au Sucre
- Poire au Vin Rouge
- Tatin Pomme ou Ananas



Vins blancs

	12cl	75cl			
Domaine Les Yeuses · IGP d'Oc Viognier · 2022	5 €	27 €	•	•	•
Domaine Manarine · Côte-du-Rhône · 2022		31 €	•	•	•
Domaine Les Frères Engel · Riesling · 2021		33 €	•	•	•
Domaine Berthier · VDF 'Cuvée L'Instant' · 2022		34 €	•	•	•
Domaine Pierre-Adrien Vadé · Saumure, 'Fer Aigu' · 2023		38 €	•	•	•
Domaine Vincent Fleith · Sylvaner · 2017	7 €	42 €	•	•	•
Domaine Jean Paul Brun · Beaujolais Blanc · 2022		44 €	•	•	•
Domaine de la Perrière · Petit Chablis · 2022	8,5 €	48 €	•	•	•
Domaine Thomas Labaille · Sancerre l'Authentique · 2022		51 €	•	•	•
Domaine Renaud · Macon Charnay · 2022		53 €	•	•	•
Domaine Philippe Gilbert · Menetou Salon · 2023		54 €	•	•	•
Domaine Renaud · Saint-Véran Champs de Pendrix · 2022		62 €	•	•	•

Bulles et Champagnes

Domaine Grange Thiphaine · Pet Nat, 'Nouveaux Nez' · 2023	11 €	58 €	•	•	•
1er Cru Cuis · Champagne Blanc de Blancs	16 €	89 €	•	•	•

Cidre et Poiré

Ferme de Cutesson · Cidre Brut du Pays d'Auge	4 €	19 €	•	•	•
Ferme de Cutesson · Poiré Brut du Pays d'Auge	4 €	19 €	•	•	•



Vins rouges

	12cl	75cl			
Domaine La Manarine · Côte-du-Rhône · 2021	5,5 €	29 €	•	•	•
Domaine de L'Arpenty · Chinon · 2023		30 €	•	•	•
Château Brannens · Graves Rouge · 2017	7 €	32 €	•	•	•
Domaine Berthier · Vin de France L'Instant Pinot Noir · 2022		34 €	•	•	•
Domaine Gauthier Grands Gras · Morgon · 2022		36 €	•	•	•
Domaine Robert Perroud · Brouilly L'Enfer des Balloquets · 2022		39 €	•	•	•
Château Viranel · Saint Chinian Intuition · 2020		42 €	•	•	•
Domaine Coston · Terrasse du Larzac · 2022		45 €	•	•	•
Château Cazeneuve · Pic Saint Loup Cynarah · 2022	10 €	49 €	•	•	•
Château Arnaud · Saint Estephe · 2017		52 €	•	•	•
Château Bellevue Figeac · Saint Emilion Grand Cru · 2017	11 €	56 €	•	•	•
Domaine Gaylord Machon · Crozes Hermitage, 'Ghany' · 2021		58 €	•	•	•
Domaine des Creisses · IGP Heraults 'Les Creisses' · 2022		72 €	•	•	•

Vins rosés

Domaine Peyrassol · Côte de Provence · 2023	6,9 €	29 €	•	•	•
Domaine du Paternel · Cassis, Provence · 2023		38 €	•	•	•
Domaine du Clos Signadore · Corse, 'A Mandria di Signadore' · 2022		45 €	•	•	•
Château Minuty · Côtes de Provence, 'M', Edition Limitée · 2023		55 €	•	•	•



Histoire du barbecue coréen

Le Bulgogi (littéralement « viande au feu », également connu sous le surnom de « barbecue coréen ») est une viande marinée puis grillée, généralement du bœuf ou du porc. Les préparations et les modes de cuisson (exemple en grillade sur des braises, à la poêle ou en pot-au-feu) varient suivant le goût ou la texture recherchée.

La culture du barbecue en Corée a évolué au fil du temps, influencée par les pratiques culinaires locales ainsi que par les échanges culturels avec d'autres régions d'Asie.

LA RECETTE Notre Marinade

Mélangez :

- 1/4 tasse de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 cuillère à soupe de gingembre rapé
- Une pincée de poivre noir

Utilisez cette marinade pour tremper votre viande préférée avant de la griller pour un délicieux barbecue coréen fait maison !

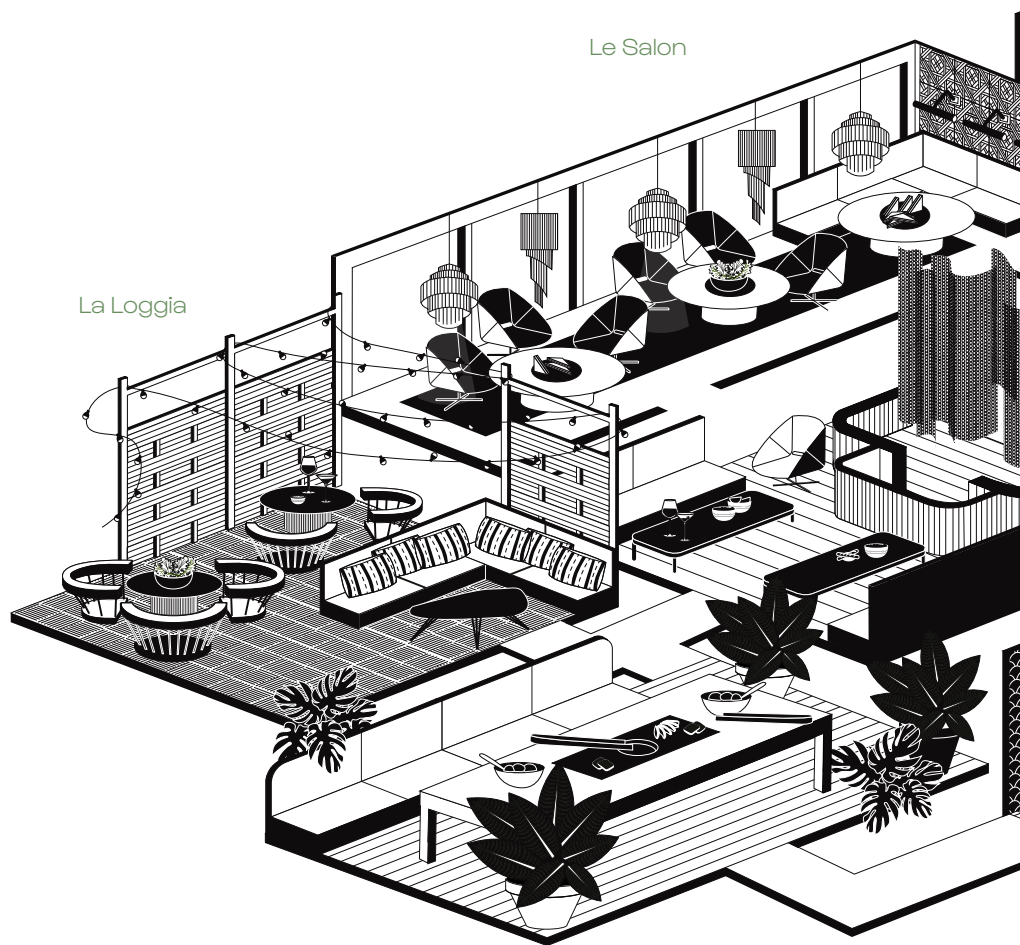
Thé & Café

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

Digestifs

Cognac · 4 cl		Sake · 4 cl	
Le Palin VS · France	9 €	Bijuto Junmai · Japon	8 €
Hennessy VS · France	12 €	Eaux de vie · 4 cl	
Armagnac · 4 cl		Lorrancy Framboise	9 €
Duc de Loussac VSOP · France	10 €	Lorrancy Mirabelle	9 €
Duc de Loussac VS · France	11 €	Liqueur · 6 cl	
Calvados · 4 cl		Get 27	8 €
Busnel Calvados Beaujour · France	9 €	Get 31	8 €
Le Lacellois 2 ans · France	10 €	Benedictine	12 €



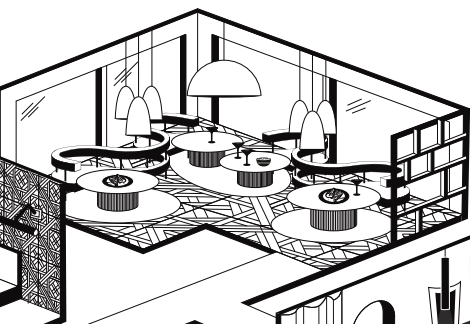


Le Salon

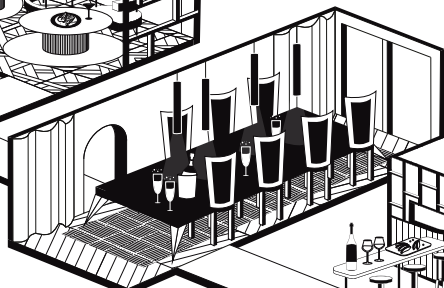
La Loggia

Le Jardin

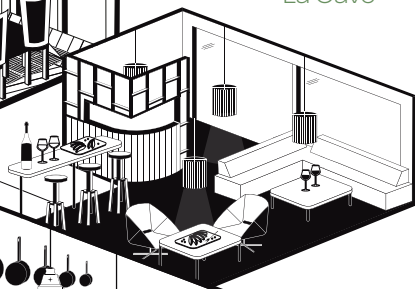
La Salle à manger



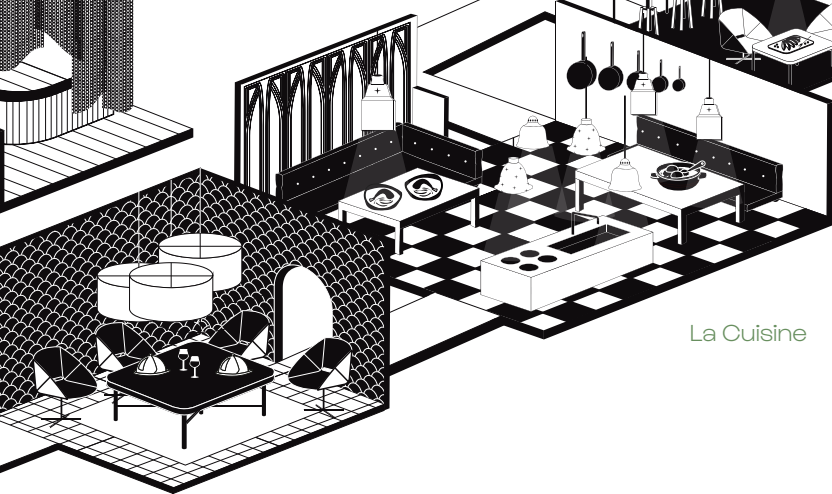
La Suite



La Cave



La Cuisine



Le Cabinet de Curiosité



Pour votre prochaine visite au Rouf,
quelle émotion choisirez-vous ?

