

# la Cuisine

Saveurs d'antan, comme chez mamie



Doux retour en enfance  
avec les plats les plus typiques de nos grands mères !  
Ici la carte évoluera tous les mois pour le plus grand plaisir  
du chef Alex, de ses équipes mais surtout le votre !



Liste des allergènes disponibles à l'accueil • Prix TTC

La Cuisine est ouverte :

lundi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi - 12h à 14h et 19h à 23h  
dimanche - 12h à 14h

La Cuisine est fermée :

mardi toute la journée et dimanche soir

# RECETTE

## L'Americano de Papi André



### Ingrédients :

- 3 cl de Vermouth rouge (Martini Rouge)
- 3 cl de Campari
- 3 cl de Noilly Prat

Directement dans le verre, versez les alcools sur les glaçons, remuez et servez ( de préférence dans un verre de type «old fashioned».)

Décorez d'une demi tranche d'Orange et de Citron, et savourez !

### Le petit twist du Barman du Rouf :

Faites une massération du Noilly Prat à la Fève de Tonka : pour cela, ajouter la Fève de Tonka dans une bouteille de Noilly Prat.

Laissez massérer pendant 24h, filtrez les Fèves de Tonka et le tour est joué !

# APÉRITIFS

## Bière

Duvel · 33 cl 6 €

## Apéritif

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 Saphir  
· Royaume Uni 8 €

## Rhum · 4cl

→ RHUM AGRICOLE

Trois Rivières cannes brûlée  
· Martinique 8 €

Trois Rivières cuvée ocean  
· Martinique 9 €

## Vodka · 4 cl

Eristoff · Georgie 8 €

## 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 6 €  
Mure / Cassis / Framboise / Pêche

Kir Normand · 12 cl 9 €

# SOFTS

Riclès · 25 cl 4,5 €

Canada dry · 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 €

# EAUX

Vals · 75 cl 6 €

Thonon · 75 cl 6 €

# RECETTE

## La Poule au Pot de Mamie Jeanine

Pour 4 personnes

30 min préparation

2h30 cuisson



### Ingrédients :

- **Poule** (environ 1 à 2 kg)
- **4 Carottes**
- **2 Navets**
- **2 Poireaux**
- **2 branches de Céleri**
- **2 Oignons**
- **2 Clous de Girofle**
- **1 bouquet garni** (Persil, Thym et Laurier)
- **Sel et Poivre**
- **150 Riz**
- **100 Crème fraîche**

### Étape 1

→ Éplucher et couper les Carottes, Navets, Poireaux, Céleri, Oignons, piqués de Clous de Girofle, et écraser l'Ail.

### Étape 2

→ Placer la Poule dans une grande marmite, couvrir d'eau froide, porter à ébullition, écumer.

### Étape 3

→ Ajouter les Légumes et le bouquet garni, saler, poivrer, mijoter à feu doux 2 heures.

### Étape 4

→ Cuire le Riz dans de l'eau bouillante salée 20 minutes avant la fin de la cuisson de la Poule et égoutter.

### Étape 5

→ Retirer la Poule, découper en morceaux, disposer dans un plat avec les Légumes. Filtrer le Bouillon.

### Étape 6

→ Mélanger une louche de Bouillon avec la Crème fraîche pour la sauce. Servir la Poule, les Légumes, le Riz et le Bouillon à part. Bien remuer et servir tout de suite.

### Quel est votre plat favori ?

→ Scannez ce qr code et dites nous quelle est votre recette de Mamie préférée ! Le Chef Alex se fera un gourmand plaisir à vous la cuisiner pour une prochaine carte !



Pssst... téléchargez les 3 recettes et cuisinez les à la maison !

# LE MENU

---

## Entrées

Œuf de la Belle de Beauval, Mayonnaise Pistache	4,5 €
Poireaux Vinaigrette tiédís	4,5 €
Pâté en Croûte et Mesclun	7,5 €

---

## Plats

Salade Niçoise, la recette Authentique et Traditionnelle	14 €
Petits Farcies, Riz sauvage à l'Huile d'Olive	14,5 €
Poule au Pot, la recette de Mamie Jeanine	14,5 €
Brandade de Morue, Crème à l'Ail et Sucrine	16 €
Poulet Frites à volonté · uniquement le dimanche midi	25 €

---

## Desserts

Plateau de Fromage au comptoire	7,5 €
Riz au Lait	5 €
Charlotte aux Fraises	6 €
Crème au Chocolat	6 €
Crêpe Suzette	14 €



## RECETTE

# La Charlotte aux Fraises de Mamie Régine

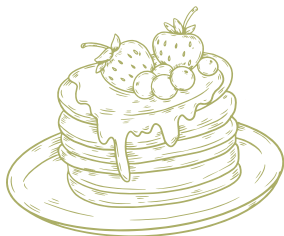
Pour 4 personnes

| 30 min préparation

| 4 h au frigo

### Ingrédients :

- 300 g Boudoirs
- 500 g Fraises
- 20 cl Crème Liquide 30% MG
- 150 g Mascarpone
- 50 g Sucre glace
- Confiture de Fraises



### Étape 1

→ Préparation des Fraises et de la Chantilly :

Lave, équeute et coupe les Fraises en fines tranches. Monte la Crème liquide en Chantilly avec le Sucre en poudre et le Sucre Vanillé.

### Étape 2

→ Montage de la Charlotte :

Prends ton moule à Charlotte, celui qui a vu passer toutes les recettes de Mamie et dispose les Biscuits à la cuillère dans le moule, sur les parois et le fond. Alterne les couches de Fraises et de Chantilly dans le moule, en commençant et en terminant par une couche de Biscuits.

### Étape 3

→ Réfrigération et service :

Laisse reposer la Charlotte au réfrigérateur pendant au moins 4 heures, idéalement toute une nuit et profite-en pour passer une bonne nuit. Démoule délicatement avant de servir et décore avec quelques Fraises... et bon appétit !



## PRODUIT D'ANTAN

# La Suze

C'est en Suisse que l'on retrouve les premières traces de cet alcool distillé avec des racines de gentiane.

# LES VINS



## Vins rouges

12cl 25cl 50cl 75cl

<b>Bodillard Corcelette</b> · Morgon · 2022	6 €	35 €	•	•	•
<b>Minervo</b> · Clos Centeille · 2019	7 €	40 €	•	•	•
<b>Château Le Raz</b> · Bergerac · 2022	7,5 € 12,9 €		•	•	•

## Vins blancs

75cl

<b>Muscadet Sèvre et Maine</b> · 'Bêtes Curieuses' · 2022	5 €	30 €	•	•	•
<b>Echelette</b> · Macon Cruzilles · 2022	6 €	32 €	•	•	•
<b>Château Le Raz</b> · Bergerac · 2022	7,5 € 12,9 €		•	•	•

## Vin rosé

75cl

<b>Château Le Raz</b> · Bergerac · 2022	7,5 € 12,9 €	•	•	•
---	--------------	---	---	---

## Les bulles

75cl

<b>Domaine Grange Tiphaine</b> · Pet Nat, 'Nouveaux Nez' · 2023	11 €	58 €	•	•	•
--	------	------	---	---	---

## Cidre et poiré

<b>Ferme de Cutesson</b> · Cidre Brut du Pays d'Auge · 2023	4 €	19 €	•	•	•
<b>Ferme de Cutesson</b> · Poiré Brut du Pays d'Auge · 2023	4 €	19 €	•	•	•

# BOISSONS CHAUDES

<b>Café Grand Mère</b>	2,5 €	<b>Thé Earl Grey Imperial</b>	4 €
<b>Thé Jasmin Mandarin</b>	4 €	<b>Infusion Camomille</b>	4 €

# POUSSE-CAFÉ

## Cognac · 4 cl

<b>Le Palin VS</b> · France	9 €
-----------------------------	-----

## Calvados · 4 cl

<b>Busnel Calvados Beaujour</b> · France	9 €
---	-----

## Get · 4 cl

<b>Get 27 ou Get 31</b> · France	8 €
----------------------------------	-----

## Armagnac · 4 cl

<b>Duc de lousac VSOP</b> · France	10 €
------------------------------------	------

## Eaux de vie · 6 cl

<b>Grappa</b>	9 €
<b>Vieille Prune</b>	10 €





La Salle à manger

Le Salon

La Suite

La Cave

La Cuisine

Le Cabinet de Curiosité

Le Jardin



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