

---

# la Salle à manger

Repas d'exceptions



Bienvenue dans la Salle à manger du Rouf,  
le Restaurant où la gastronomie sera mise à l'honneur,  
tout en conservant un esprit chic et décontracté !  
Ici, nous vous recevons comme à la maison !



Liste des allergènes disponibles à l'accueil • Prix TTC

La Salle à manger est ouverte du lundi au samedi,  
de 12h à 14h et 19h à 23h, le dimanche de 12h à 14h  
et est fermée le dimanche soir.

---

## Apéritifs

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

### Bière bouteille

Beauté Fatale · 33 cl	8,5 €
-----------------------	-------

### 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 €
---------------------	------

### 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 Saphir · 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 €
---------------------------	------

## 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 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

Villeminfroy plate · 75 cl	10 €
----------------------------	------

Villeminfroy pétillante · 75 cl	10 €
---------------------------------	------

## Cocktails

Old Fashioned · 10 cl	12 €
-----------------------	------

Marker Mark, Angostura, Sucre et Eau plate

Elegance Florale · 14 cl	12 €
--------------------------	------

Jus de Pamplemousse, Sirop de Fleur de Sureau,  
Jus de Citron Vert et Eau pétillante

Vodka Martini · 7 cl	14 €
----------------------	------

Grey Goose et Martini Blanc

Americano · 9 cl	14 €
------------------	------

Martini Rouge, Campari et Noilly Prat

Negroni · 7 cl	14 €
----------------	------

Gin, Martini Rouge et Campari

Présenté à la roulante · 16 cl	16 €
--------------------------------	------

Chambord, Jus de Framboise et Pet Nat

Tous nos cocktails classiques  
sont réalisables à la demande 12 €

---

## La Roulante

---

### Champagnes

Fleury · Blanc de Noirs, Brut

95 €

Pierre Gimonnet et Fils · Rosé de Blancs

95 €



### Le Cocktail présenté

Chambord, Jus de Framboise et Pet Nat

16 €

---

Vous ne trouvez pas votre bonheur.  
Demandez la carte des vins et champagnes qui ne compte que 1500 références.

---

## Déjeuner plaisir

---

49 €

**Menu du 8 juin au 30 juin**  
(uniquement les midis)

Entrée

**Maquereau, Fenouil, Groseille**

•

Plat

**Veau, Asperge, Pamplemousse**

•

Dessert

**Citron, Citron, Citron**

---

## Accord Mets & Boissons

---

### Vins

1 verre de vin en accord · 13 €

2 verres de vin en accord · 25 €

### Sans Alcool

1 mocktail en accord · 10 €

avec votre plat principal

---

---

## Menu Dégustation

---

**En 4 services** / deux entrées, un plat, un dessert · **70 €**

**En 6 services** / deux entrées, deux plats, un pré-dessert, un dessert · **95 €**

Première entrée

**Langoustine, Fruits des Bois, Roquette**



Deuxième entrée

**Boeuf, Burrata, Caviar**



Premier plat

**Saint Pierre, Légumes oubliés, Passion**



Deuxième plat (uniquement pour le menu en 6 services)

**Agneau, Menthe, Petits Pois**



Création fromagère (13 € en supplément)

**Pavlova, Camembert, Pommes**



Pré-dessert (uniquement pour le menu en 6 services)

**Chocolat, Café, Whisky**



Dessert

**Fraises des Bois, Vanille, Rhubarbe**

---

## Accord Mets & Vins

---

### Suggestions

Des vins vous sont directement  
suggérés sur la carte

**3 verres · 35 € | 5 verres · 55 €**

### Personnalisation

L'équipe Sommellerie sélectionne pour vous  
les accords selon vos goûts et préférences

**3 verres · 45 € | 5 verres · 80 €**

---

---

## Boissons chaudes

---



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

<b>Expresso</b>	6 €
<b>Allongé</b>	6 €
<b>Noisette</b>	6 €
<b>Double</b>	8 €
<b>Crème</b>	8 €
<b>Cappuccino</b>	8 €



Mariage Frères · France  
Maison de Thé à Paris depuis 1854

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

---

## Digestifs

---

### Cachaça · 4 cl

Leblon / Brésil	12 €
-----------------	------

### Cognac · 4 cl

Hennessy Very Special VS · France	14 €
Hennessy Original XO · France	45 €
Camus cognac XO Prestige 40 °C · France	55 €

### Armagnac · 4 cl

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

### Calvados · 4 cl

Morins Hors d'Âge 15 ans	15 €
Calva de chez Pascal	18 €
Morins 25 ans d'Âge	20 €

### Eaux de vie · 4 cl

Grappa	12 €
Lorrancy Framboise	12 €
Lorrancy Mirabelle	12 €
Vieille Prune	14 €

### Liqueur · 6 cl

Della Riviera Limoncello	8 €
Liqueur de Café	12 €
Liquor de Menthe · Distillerie de la Seine	12 €
Get 27	12 €
Get 31	12 €
Grand Marnier	12 €
Benedictine	15 €

---

Pour les amateurs de digestifs , demandez notre sélection complète

---



---

## Découvrez nos artistes

---

### Sophie Neykov

Céramiste

Vous le remarquerez certainement, Frank et le Chef Alexandre Daligaux ont 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.

 @argil\_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.

