

# le Salon

Tapas, cocktail & Bistronomie



Que vous vous trouviez dans le Salon, la Loggia ou le Patio, votre expérience culinaire vous sera des plus conviviales. Profitez d'un moment de détente et de dégustation autour de tapas, cocktails et une jolie carte dans une ambiance de brasserie.



Liste des allergènes disponibles à l'accueil • Prix TTC



Le Salon est ouvert 7j/7 de 12h à 23h.  
Carte réduite entre 14h et 19h et de 22 à 23h.

# Cocktails

---

## Les Classiques 10 €

### **Clover Club** · 7,4 cl

Gin Bombay, Jus de Citron, Sirop de Framboise et Blanc d'Oeuf

### **Spritz Saint Germain** · 9 cl

St Germain, Prosecco et Perrier

### **Spritz Aperol** · 13 cl

Aperol, Prosecco et Perrier

### **Spritz Italicus** · 13 cl

Italicus, Prosecco et Perrier

### **Spritz Loupé** · 13 cl

Loupé, Prosecco et Perrier

### **Spritz Limoncello** · 13 cl

Limoncello, Prosecco et Perrier

### **Side Car** · 9 cl

Le Palin VS, Citron Vert, Cointreau

### **Negroni** · 9 cl

Campani, Martini Rouge, Bombay

### **Gin Tonic** · 20 cl

Gin à la carte + 2 € Tonic

### **White Russian** · 10 cl

Eristoff, Khalua et Crème

## Les Créations 12 €

### **Pause Framboise** · 15 cl

Vodka Eristoff, Jus de Citron jaune, Jus de Framboise, Sirop de Vanille et Fruit de la Passion

### **Crépuscule Levant** · 18 cl

Sake Bijuto Junmai, Vin Blanc, Jus de Citron, Solution Saline et Perrier

### **Clear Mojito** · 16 cl

Bacardi Corta Blanca, Perrier, Cordial de Citron Vert et Menthe Poivrée Clarifiée

### **Nuit Sacrée** · 17 cl

Maker's Mark, Amaretto, Jus de Pomme, Cassonade, Bitter d'Orange et Emulsion de Pomme

## Les Sans-alcool 8 €

### **Minuit Mystère** · 17 cl

Palette Bold, Jus de Citron vert et Ginger Ale (Canada Dry)

### **Réveil Radieux** · 18 cl

Martini, Jus de Pamplemousse, Jus de Citron, Café Cold Brew et Perrier

### **Brise Matinale** · 13 cl

Jus d'Ananas infusé au Earl Grey, Jus de Citron Vert et Sirop de Vanille

### **Zénith Ecarlate** · 18 cl

Shrub de Framboise, Infusion Menthe et Framboise et Tonic

# Apéritifs

<b>Ricard</b> · 2 cl	5 €
<b>Pastis</b> · 2 cl	5 €
<b>Martini Rouge</b> · 6 cl	6 €
<b>Martini Blanc</b> · 6 cl	6 €
<b>Martini Extra dry</b> · 6 cl	6 €
<b>Noilly Prat</b> · 6 cl	6 €
<b>Pastis Artisanale</b> · 2 cl	7 €

## Rhum · 4cl

### → RHUM AGRICOLE

<b>Trois Rivières cannes brûlée</b> · Martinique	8 €
<b>Trois Rivières cuvée ocean</b> · Martinique	9 €

### → RHUM BRITANNIQUE

<b>Mount Gay XO</b> · Barbade	16 €
-------------------------------	------

### → RHUM HISPANNIQUE

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

<b>Coca</b> · 25 cl	4,5 €
<b>Zero</b> · 25 cl	4,5 €
<b>Limonade</b> · 25 cl	4,5 €
<b>Schweppes Tonic</b> · 25 cl	4,5 €
<b>Fuze tea</b> · 25 cl	4,5 €
<b>Perrier</b> · 25 cl	4,5 €

## Gin · 4cl

<b>Bombay Saphir</b> · Royaume Uni	8 €
<b>Tanqueray</b> · Ecosse	8 €
<b>Citadelle</b> · France	9 €
<b>Bombay Citron pressé</b> · Royaume Uni	10 €
<b>Bombay Bramble</b> · Royaume Uni	10 €
<b>Hendrick's</b> · Ecosse	10 €
<b>Roku</b> · Japon	10 €
<b>Gin Mare</b> · Espagne	10 €
<b>Bulldog Gin</b> · Royaume Uni	10 €
<b>Monkey 47</b> · Allemagne	12 €
<b>Orties Estragon</b> · Normandie	12 €
<b>Saffron infused dry gin</b> · Autriche	12 €
<b>The Botanist</b> · Ecosse	13 €
<b>Bombay 1<sup>er</sup> cru</b> · Royaume Uni	13 €
<b>Oxley Gin</b> · Royaume Uni	14 €



## Softs



<b>Jus Orange</b> · 25 cl	4,5 €
<b>Jus de Tomate</b> · 25 cl	4,5 €
<b>Jus de Citron maison</b> · 25 cl	4,5 €
<b>Jus de Pomme</b> · 25 cl	4,5 €
<b>Jus de Framboise</b> · 25 cl	4,5 €
<b>Supplément Rondelle</b>	0,2 €

# Bières

Kanaka Blonde

Kanaka Blanc

Kanaka IPA

/ 25 cl / 33 cl / 50 cl

5 € 7,5 € 10 €

5,5 € 8 € 10 €

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 Poiré · France 14 €

## Cachaça · 4 cl

Janeiro · Brésil 8 €

Leblon · Brésil 10 €

## Mezcal · 4 cl

Herencia de Sanchez Espalin  
· Mexique 10 €

## Whisky · 4 cl

→ SINGLE MALT

Glen Deveron 10 ans  
· Ecosse- Highlands 9 €

Lagavulin 16 ans 18 €

→ BOURBON

Maker's Mark · Etats Unis 10 €

→ PUR MALT

Distillerie de la Seine Pur Malt BIO  
· Normandie 11 €

Distillerie de la Seine Pur Malt BIO  
Transatlantique · Normandie 12 €

→ SINGLE GRAIN

Haig Club Clubman  
· Ecosse - lowlands 8 €

→ RYE WHISKEY

Bulleit Rye · Etats Unis 9 €

## Eaux

Vals · 75 cl 6 €

Thonon · 75 cl 6 €

Entrées à partager  
... ou pas !



# Tapas

<b>Le Petit Radis</b> Beurre salés	5 €
<b>Belles Olives</b> Bella di Cerignola	6 €
<b>Eperlants frites</b> et bol d'aïoli	7 €
<b>Frites d'aubergine</b> , Ketchup Pêche de vigne	8 €
<b>Œufs de la Belle de Beauval</b> et Mayonnaise maison	8 €
<b>Tarama Blanc rapé de Combawa</b> - Toast	9 €
<b>Pastilla Volaille</b> aux amandes et cannelle	9 €
<b>Légumes grillés</b> et marinés à l'huile d'olive extra vierge	9 €
<b>Poulpes Marinés sauce chimichurri</b> , Huile d'olive, échalote, origan, persil plat, thym, ail	10 €
<b>Tataki de Boeuf</b> , Marinade saveur Thaï, miso, ponzu et basilic purple	12 €
<b>Nuggets de Poulet maison</b>	12 €
<b>Saumon-Aperol</b> , Coriandre Aneth et zestes d'agrumes	12 €
<b>Artichauts camus</b> , vinaigrette à la confiture de Gratte Cul	12 €
<b>Boite de Sardine</b> à l'huile d'olive Nuri	13 €
<b>Boite de sardine au fromage de chèvre</b> de Belle Ile en Mer	16 €
<b>Burrata des pouilles</b> , Melons, Pastèque & Basilic	17 €
<b>Boudin noir</b> chez Christian Para , toast et moutarde à l'ancienne	18 €
<b>Ganache de Foie Gras maison</b> , fruit et poivre Passion	18,5 €
<b>Week-end à Rome</b> Spianata Truffée, Bresaola, Mortadelle & Jambon Cru artémiano 24mois	19 €
<b>Boite de caviar à Partager</b> , à la cuillère	59 €

# Plats

## Street-Rouf

<b>Poke Veggie</b> Riz Vinaigré, Concombre, Ananas, Choux Rouge, Avocat, Sauce Miel Sésame	14,5 €
<b>Véritable Club Sandwich</b> Pain de Mie, Blanc de Dinde, Poitrine fumée, Œufs, Cornichons, Tomates, Mayonnaise, Salade Iceberg, Savora	15,5 €
<b>Poke Saumon</b> Riz Vinaigré, Saumon, Avocat, Mangue, Wakamé, Soja, Sauce Mangue-Passion	16,5 €
<b>Burger au Bœuf effiloché,</b> Cheddar Truffé, Confiture d'Oignon Roscoof, Coleslaw, Mayonnaise Truffée	17,5 €
<b>Fish and Chips Maison,</b> Sauce Tartare maison elle aussi	18,5 €
<b>Lobster Rolls</b> Crevette, Tourteau émietté et Chair de Homard	24,5 €

## Les Incontournables

<b>Crème de Maïs Agata,</b> Chou Fleur roti et Sauce Chimichurri	15,5 €
<b>Salade César,</b> Romaine, Volaille, Œufs, Croutons, Sauce César	17,5 €
<b>Carpaccio de Boeuf ,</b> Miel, Mûre & Sichuan, Frite, Salade	17,5 €
<b>Bavette Normande marinée aux 4 épices,</b> Frite, Salade	18,5 €
<b>Tartare de Dorade-Citrus,</b> Oignons-Ginger et Lait de Coco, Roquette	19,5 €
<b>Farfalle Tonde aux seiches,</b> Bisque de Homard au Pastis du Havre	19,5 €
<b>Filet de Bar,</b> Yahourt à la Grecque et Poivrons en trois couleurs	23,5 €

# Menu Kids

Pour les moins de 6 ans      0 € | De 6 ans jusqu'à 12 ans      12 €

## Plat

Poulet Frites ou Poisson Ratatouille

## Dessert

1 boule de Glace : Fraise, Vanille ou Chocolat



## Desserts

<b>Assiette de Fromages,</b> Brie de Meaux Comté 24 mois, Sainte Maure de Touraine	9,5 €
<b>Pudding de Chia,</b> Pêche et Amande	8 €
<b>Pavlova,</b> Fraise et Fruits de la Passion, Glace Vanille	8,5 €
<b>Assiette de Glaces et Sorbets,</b> Fraise, Framboise, Groseille, Liqueur de Fraise des Bois	8,5 €
<b>Baba au Rhum Chantilly</b> à la Vanille du Mexique	9 €
<b>Tiramisu</b> à l'Anglaise	9 €
<b>Smash Croissant,</b> Mascarpone Vanillée, Fruits Rouges et Basilic	9,5 €

## Les boissons chaudes



Café Torréfacteurs Normands - Mexique



Mariage Frères - France  
Maison de Thé à Paris depuis 1854

<b>Expresso</b>	<b>2,5 €</b>	<b>Thé Sakura Sakura</b>	<b>5 €</b>
<b>Allongé</b>	<b>3 €</b>	<b>Thé Jasmin Mandarin</b>	<b>5 €</b>
<b>Double</b>	<b>4 €</b>	<b>Thé Earl Grey Imperial</b>	<b>5 €</b>
<b>Noisette</b>	<b>3,5 €</b>	<b>Thé Marco Polo</b>	<b>5 €</b>
<b>Crème</b>	<b>4 €</b>	<b>Rooibos Rouge Bourbon</b>	<b>5 €</b>
<b>Cappucino</b>	<b>4 €</b>	<b>Infusion Camomille</b>	<b>5 €</b>

# Les vins & Champagnes



## Vins blancs

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

## Bulles et Champagnes

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

## Cidre et Poiré

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



## Vins rouges



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

## Vin de dessert

<b>Château Dudon</b> · Bascrac, 'Gallien' · 2022	9 €	53 €	•	•	•
--	-----	------	---	---	---

## Rosés

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



Tous les vins servis sont des AOP en format bouteille de 75 cl et 12 cl au verre, 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

9 €

Amaretto Disaronno

9 €

Benedictine

12 €

Saint Germain

12 €

Chartreuse Verte

14 €

## Eaux de Vie · 4 cl

Grappa

9 €

Vieille Prune

10 €

## Cognac · 4 cl

Le Palin VS · France

9 €

Martell VSOP · France

14 €

## Calvados · 4 cl

Busnel Calvados Beaujour

9 €

· France

Le Lacellois 2 ans · France

10 €

Le Pommeray Hors d'Âge

12 €

· France

## Armagnac · 4 cl

Duc de Loussac VSOP · France

10 €

Duc de Loussac VS · France

11 €

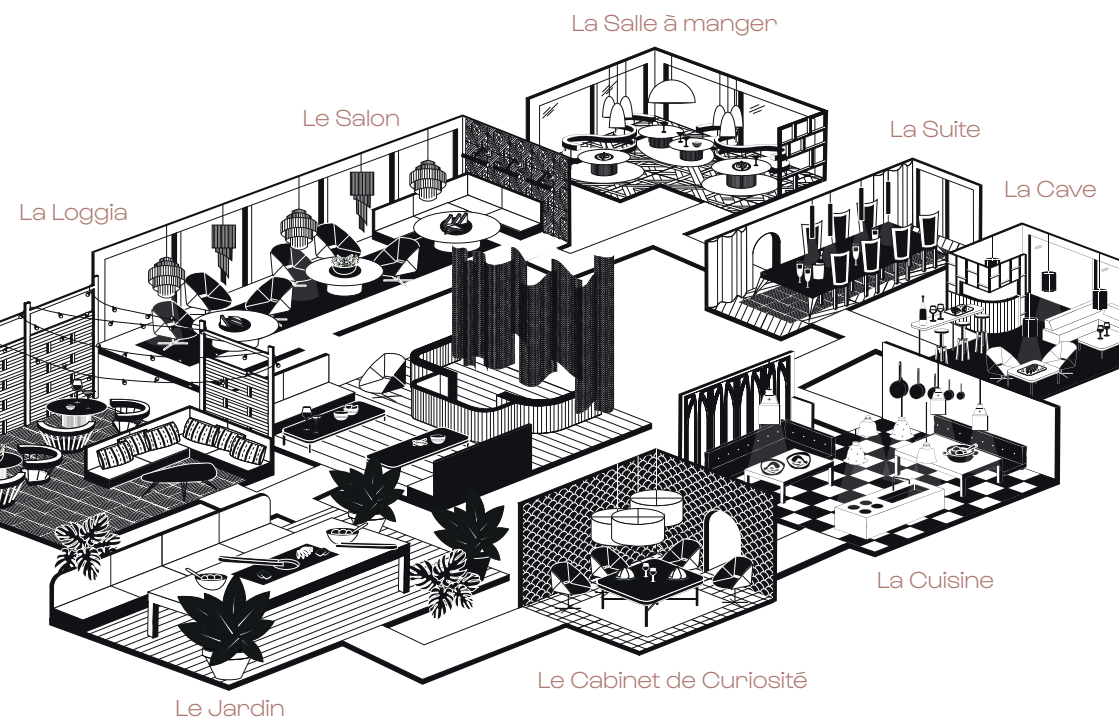
Duc de Loussac XO · France

12 €

## Sake · 4 cl

Bijuto Junmai · Japon

8 €



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

