



ROUKINOÙ

MAÎTRE PIZZAÏOLO  
DEPUIS 2011

*Côté Horaires*

**NOUS SOMMES OUVERTS  
DU MARDI AU SAMEDI**

De 12h00 à 14h00  
et de 18h00 à 21h00

**LE DIMANCHE**

De 12h00 à 14h00  
et de 18h00 à 20h30

**TOUS NOS PRODUITS SONT DE GRANDE  
QUALITÉ ET FAITS MAISON**

Pâte à pizza, sauce tomate, etc...  
Légumes frais, viande surgelée. \*

\*Produits surgelés afin de garantir une fraîcheur toute l'année et  
de préserver la majeure partie de leurs valeurs nutritives.

**N'HÉSITEZ PAS À NOUS LAISSER VOTRE AVIS !**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération.  
Prix affichés en euros (€), taxes et service compris.

TVA 10% & 20%



Espèces



CB



ROUKINO

MAÎTRE PIZZAÏOLO  
DEPUIS 2011



Notre site



[www.roukinou.fr](http://www.roukinou.fr)

# Côte Vins & Champagne

LES BLANCS	12,5 cl	75 cl
I.G.P. des Cévennes <i>Domaine Gournier « Le Sauvignon Blanc de Demain »</i>	3,00€	18,00€
I.G.P. des Cévennes (Moelleux) <i>Domaine Gournier « Viognier »</i>	3,00€	18,00€
2023   A.O.P. Languedoc <i>Félines Jourdan « Patte de Velours »</i>		22,00€
2023   A.O.P. Languedoc <i>Mas Granier « Les Marnes »</i>		32,00€
2023   Vin de France <i>Mas Bruguiere « Les Mûriers »</i>		40,00€

LES ROSÉS	12,5 cl	75 cl
I.G.P. des Cévennes <i>Domaine Gournier « Gris de Grenache de Demain »</i>	3,00€	18,00€
2023   A.O.P. Languedoc <i>Mas Granier « Parenthèse »</i>		24,00€
2023   A.O.C. Pic Saint Loup <i>Héritage du Pic Saint Loup</i>		30,00€

LES ROUGES	12,5 cl	75 cl
I.G.P. des Cévennes <i>Domaine Gournier « La Syrah de Demain »</i>	3,00€	18,00€
2022   A.O.P. Côtes du Rhône <i>Domaine Pélaquié « Galia »</i>		22,00€
2021   A.O.P. Côtes du Rhône <i>Vignoble Anne Collard CVR</i>		29,00€
2020   A.O.C. Pic Saint Loup <i>Ermitage « Tour de Pierres »</i>		35,00€
2016   A.O.C. Terrasses du Larzac <i>Château de Jonquières « La Baronnie »</i>		42,00€
2020   A.O.C. Faugères <i>Bardi d'Alquier « Les Bastides »</i>		50,00€
2022   I.G.P. du Gard <i>Roc d'Anglade</i>		72,00€

CHAMPAGNE		
Magélie ( <i>Caves 41</i> )		60,00€

(UNIQUEMENT SUR PLACE)

# Côte Digestifs

Get 27	4cl	5,00€
Limoncello	4cl	5,00€

# Côte Alcools Supérieurs

Whisky Supérieur Jack Daniel's, Chivas 12 ans d'âge, Glenlivet 15 ans d'âge.	4cl	7,50€
Rhum Supérieur (À l'ardoise)	4cl	8,00€

# Côte Boissons Chaudes

Café expresso		2,00€
Café chantilly		2,50€
Thés ou infusions Voir la carte.		4,50€

## Côté Apéritifs

Ricard, 5l	2 cl	2,00€
Whisky Ballantine's <i>(Sans Soda/Soft)</i>	2 cl	1,50€
Rhum Captain Morgan <i>(Sans Soda/Soft)</i>	2 cl	1,50€
Kir <i>(Vin blanc et crème de cassis.)</i>	10 cl	3,50€

## Côté Bières

<b>PRESSIONS</b>	<b>25 cl</b>	<b>50 cl</b>
Estaminet Blonde	4,00€	8,00€
Rodenbach Fruitage	4,50€	9,00€
Monaco	4,50€	9,00€
Pression avec sirop <i>(Menthe, grenadine, fraise, cassis, citron, pêche, Pac)</i>	5,00€	10,00€

### BOUTEILLES

Heineken Blonde	25 cl	3,00€
Desperados 0° alcool	33 cl	5,00€
Desperados	33 cl	5,00€
Corona	35 cl	5,00€
Pietra	33 cl	5,00€
Pietra Rosa	33 cl	5,00€
Pietra Blanche	33 cl	5,00€

## Côté Sirops

Les sirops au choix <i>(Menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat, cassis, pêche, Pac)</i>	2,50€
Les diabolos au choix <i>(Menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat, cassis, pêche, Pac)</i>	3,50€

## Côté Sodas/Softs

Sodas	33 cl	2,00€
Sodas	1,25 l	5,00€
Sodas	2 l	5,50€
Boisson énergisante		5,00€

## Côté Eaux

Badoit	½l	3,50€
San Pellegrino	1l	3,50€
Eau minérale	1,00€	2,00€

## Côte Formules

**ENFANT (-10 ans)** 8,50€

Steak haché 100g\* ou 3 tenders, accompagnés de frites à la graisse de bœuf façon belge + 1 glace.

**ÉTUDIANT** 11,00€

Cheese + frites + soda

Pain hamburger, steak haché 100g\*, tranche de cheddar, accompagné de frites à la graisse de bœuf façon belge.

## Côte Sauces

Cheddar **MAISON** 3,00€

Burger **MAISON** 3,00€

Poivres de Madagascar **MAISON** 3,00€

Roquefort **MAISON** 3,00€

## Côte Fritures

Frites façon belge à la graisse de bœuf 3,00€

Tenders **x5** 8,00€

Tenders **x10** 15,00€

## Côte Tacos

### LE TACOS

Galette, viandes (cordon bleu\*, tenders\*, viande hachée\*) frites, sauce fromagère **MAISON**

1 Viande 8,50€

2 Viandes 9,50€

3 Viandes 10,50€

### SUPPLÉMENTS

Sauces industrielles 1,00€

Biggy, Pita (sauce blanche), Algérienne, Andalouse, Barbecue, Ketchup, Mayo

Sauces **MAISON** 3,00€

Poivre, Roquefort, Cheddar, Burger

Légumes 1,00€

Poivrons, aubergines, oignons, champignons

Charcuteries 1,50€

Chorizo, jambon cuit, jambon cru, lardons, bacon

Fromages 1,50€

Chèvre, Roquefort, Camembert, Emmental

# Côté Burgers

## LES CLASSIQUES

**SAUCE CHEDDAR MAISON**  
(Steak ou poulet pané) 18,00€

Pain artisanal du boulanger, steak haché façon bouchère de 180 g\* ou poulet pané\*, cheddar, salade, tomate.

**SAUCE CHEDDAR MAISON ET BACON**  
(Steak ou poulet pané) 18,50€

Pain artisanal du boulanger, steak haché façon bouchère de 180 g\* ou poulet pané\*, cheddar, salade, tomate, bacon grillé.

## L'AUTHENTIQUE

**SAUCE BURGER MAISON**  
(Steak ou poulet pané) 19,00€

Pain artisanal du boulanger, steak haché façon bouchère de 180 g\* ou poulet pané\*, cheddar, salade, tomate, bacon grillé.

## LE MALGACHE

**SAUCE AUX POIVRES DE MADAGASCAR MAISON**  
(Steak ou poulet pané) 20,00€

Pain artisanal du boulanger, steak haché façon bouchère de 180 g\* ou poulet pané\*, cheddar, salade, tomate, poitrine grillée.

## L'AVEYRONNAIS

**SAUCE ROQUEFORT MAISON**  
(Steak ou poulet pané) 21,00€

Pain artisanal du boulanger, steak haché façon bouchère de 180 g\* ou poulet pané\*, cheddar, salade, tomate, poitrine grillée.

**TOUS NOS BURGERS SONT ACCOMPAGNÉS  
DE FRITES FRAÎCHES À LA GRAISSE DE  
BŒUF, FAÇON BELGE**

## Côté Desserts (UNIQUEMENT SUR PLACE)

Cône glacé\* 3,00€

Mystère glacé\* 4,90€

Nougat glacé à la pistache\* 5,00€

Nougat glacé à la framboise\* 5,00€

Gourmand de Maman  
(Fait Maison) 6,50€

Pizza Nutella 10,00€  
(Conseillée pour 3 à 4 personnes)

Pizza Kinder Bueno 11,00€  
(Conseillée pour 3 à 4 personnes)

## TRADITIONNELLES

<b>LA MARGUERITE</b>	12,50€
Sauce tomate <b>MAISON</b> , mozzarella, olives, origan.	
<b>JAMBON-FROMAGE</b>	13,50€
Sauce tomate <b>MAISON</b> , mozzarella, jambon cuit.	
<b>LA REINE</b>	14,00€
Sauce tomate <b>MAISON</b> , mozzarella, champignons, jambon cuit.	
<b>LA PARMIGGIANA</b>	14,50€
Sauce tomate <b>MAISON</b> , mozzarella, aubergines rôties au four, copeaux de Grana Padano, origan.	
<b>LA VÉGÉTARIENNE</b>	15,00€
Sauce tomate <b>MAISON</b> , mozzarella, oignons cuits, poivrons, champignons, aubergines rôties au four, origan.	

## MER

<b>LA NAPOLI</b>	14,00€
Sauce tomate <b>MAISON</b> , mozzarella, anchois, olives, origan.	
<b>LA NÎMOISE</b>	15,00€
Sauce tomate <b>MAISON</b> , mozzarella, brandade de morue, olives, origan.	
<b>LA SAUMON</b>	15,50€
Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, citron frais.	
<b>LA ST-JACQUES*</b>	16,50€
Crème fraîche, mozzarella, oignons cuits, champignons, noix de St-Jacques*, persillade <b>MAISON</b> .	

## AUTHENTIQUES

<b>LA CHÈVRE-MIEL</b>	14,00€
Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel.	
<b>4 FROMAGES</b>	15,00€
Sauce tomate <b>MAISON</b> , mozzarella, chèvre, roquefort, emmental, origan.	
<b>LA MONTAGNARDE</b>	15,00€
Sauce tomate <b>MAISON</b> , mozzarella, reblochon, jambon cru.	
<b>LA CHORIZO</b>	15,00€
Sauce tomate <b>MAISON</b> , mozzarella, oignons cuits, poivrons, chorizo, origan.	
<b>LA TARTIFLETTE</b>	16,00€
Crème fraîche, mozzarella, oignons cuits, lardons, galette de pomme de terre, reblochon, origan.	

**SUPPLÉMENT INGRÉDIENTS 2,00€**

Hors saumon, brandade, St-Jacques\* et burrata.

# Pizzas

## BOUCHER

<b>LA BOLOGNAISE</b>	14,50€
Sauce tomate <b>MAISON</b> , mozzarella, viande hachée* emmental, origan.	
<b>LA BOURGUIGNONNE</b>	15,00€
Crème fraîche, mozzarella, oignons cuits, viande hachée* persillade <b>MAISON</b> .	
<b>LA MOUSSAKA</b>	15,50€
Sauce tomate <b>MAISON</b> , mozzarella, aubergines rôties au four, viande hachée*, copeaux de Grana Padano, origan.	
<b>LA NORMANDE</b>	17,00€
Crème fraîche, mozzarella, oignons cuits, champignons, camembert, viande hachée*.	

## SIGNATURES (UNIQUEMENT SUR PLACE)

<b>LA CALZONE</b>	15,00€
Sauce tomate <b>MAISON</b> , mozzarella, champignons, jambon cuit, œuf, origan.	
<b>DÉLICE DE CEMEMBERT (<i>calzone</i>)</b>	18,00€
Sauce tomate <b>MAISON</b> , mozzarella, camembert (entier), jambon cru, salade.	
<b>LA CARRÉ-SMATIQUE</b>	18,50€
Crème fraîche, mozzarella, oignons cuits, lardons, emmental, burrata, persillade <b>MAISON</b> .	
<b>ESTIVALE TERRE</b>	18,50€
Sauce tomate <b>MAISON</b> , mozzarella, salade, burrata, pesto basilic frais, jambon cru, copeaux de Grana Padano, crème de vinaigre balsamique.	
<b>ESTIVALE MER</b>	19,00€
Crème fraîche, mozzarella, salade, burrata, pesto basilic frais, saumon fumé, citron, crème de vinaigre balsamique.	

## *Côte Viande ou Poisson* (À l'ardoise)

## *Côte Salades*

<b>CÉSAR</b>	17,50€
Salade verte, tomates, œuf dur, croûtons, tenders*, sauce César <b>MAISON</b> , copeaux de Grana Padano, crème de balsamique.	
<b>CHÈVRE CHAUD</b>	18,50€
Salade verte, tomates, vinaigrette <b>MAISON</b> , toasts de chèvre avec du miel, noix, jambon cru Serrano 8 mois d'affinage, crème de balsamique.	