

Le Rouf

BRASSERIE

Nos Tapas :

Langoustine croustillante (x6) 🍷 🍷

Basilic et Piment d'Espelette

24€

Moules Gratinées (x6) 🍷 🍷 🍷

11.50€

Poisson fumé maison (charcuterie de Thon ou d'Espadon) 🐟

15.50€

Fritto Misto 🍷 🐟 🍷 🍷

14€

Gambas, Cabillaud, Loup, St Pierre, Courgette, Aioli

Carpaccio de Gambas Rosso 🍷

12.50€

Gambas Rosso mariné, Marmelade de poivrons, Baie de Timut, Huile, Persil

Nos Tapas à partager :

pour 1 : pour 2 : pour 3 :

Charcuterie Corse 🍷

19€

38€

57€

Beurre à l'échalotte, Charcuterie de l'Atelu

Et Jambon 18 mois de la maison Finidori

Fromage Corse de la maison Baldovini (x6) 🍷

18€

36€

54€

Beurre à l'échalotte et confiture de Figue

Ceviche de Dorade 🐟

11€

18€

27€

Dorade Coryphène, Lèche de Tigre, Népita,
Brunoise de Mirabelle, Choux rouge

Sashimi de Pagre 🐟 🍷

13€

22€

32€

Vinaigre à la Tomate, Huile Verte, Huile Crustacés,
Herbes Sakura

Nos Entrées :

Champignon en tempura, Mayonnaise à l'ail noir 🍷 🍷 🍷

21€

(Enoki, Shimeji et Girolles)

Crèmeux de Brebis, Figue roti au Thym, Chips de Panzetta

22€

Et Noisettes Torréfiées 🍷 🍷

Aïoli de légumes de saison (végétarien) 🍷 🍷

16€



Nos Salades :

Salade César aux Gambas  **29€**
Gambas, Tomate, Parmesan, Cacahuète, Anchois, Crouton

Salade César aux Poulet (France)  **27€**
Poulet croustillant, Tomate, Parmesan, Cacahuète, Anchois, Crouton

Nos Plats :

Soupe de Poissons de roche  **32€**
Rouille, Crouton, Ail, Emmental

Tagliata de Bœuf * **38€**
Artichaud Barigoule, Mini carotte glacée

Risotto aux Girolles et Truffes, Noisettes, Mascarpone parmesan  **48€**

Poisson Entier Cuit au Four (Selon arrivage)  **100gr/ 18€**
Tian de Pomme de Terre, Tomate, Citron

Riz de Veau, Légumes oubliés glacés, Sauce Marchand de Vin  **52€**

Tagliatelle Alle Vongole,  **36€**
Tagliatelle Fraiche Maison à l'Encre de Seiche, Palourdes

Ravioles à l'Ail noir  **32€**
Sauce Trompette de la Mort, Vinaigre de Pomme à l'Ail noir et Crispi au Sarrazin

Paëlla Maison pour 2 Personnes  **98€**
Gambas, Saint-Jacques, Moules, Poulpes, Chorizo, Poulet, Petit pois, Poivron, Oignon,
Mouillée à la Bisque de Crustacés
(Sur commande uniquement, 24h à l'avance)

Notre Plancha :

Côte de Bœuf* (France) 100gr/18€

Tomahawk de Veau cuit basse température* (France) 100gr/18€

Langouste (Selon arrivage)  100gr/26€
Tagliatelle à la Bisque de crustacée

Paleron Mariné (Thym Citron/Echalote) * (Espagne) 100gr/18€
Possibilité pour 1 personne, à demander à votre serveur (Selon disponibilité)

Tentacule de Poulpe, *   37€
Purée de Butternut, Vierge exotique, Huile fumée

Tataki de Saumon, *   32€
Crèmeux de sésame blanc, Citron Vert,
Coulis Mangue Curry, Sésame Furikaké et Cébette.

Filet de Loup,   37€
Loup à l'unilatéral, velouté de Mais, Vanille, Echalotte Fondante, |
Beurre blanc et champagne

***Garniture au choix :**

- Tian de Légumes  - pomme de terre Grenaille - Légumes Croquants 
- Riz parfumé  - Frites à l'Ail - Frites
- Salade - Tagliatelle au Beurre 

Pour tout supplément de garniture 7€

Sauce au choix :

- Bearnaise 
- Gorgonzola  
- Poivre 
- Vierge
- Chimichurri



Le Rouf

BRASSERIE

Nos Desserts :

Mousse au Chocolat praliné Noisette à partager    27€
Praliné maison, Noisette et Amande torréfiée

Assiette de Fruits Frais 28€
Fruits selon arrivage

Brookies Chocolat,     21€
(Mi-cookies, Mi- Brownies, chocolat et Fève de Tonka)

Pavlova Pêche,   19€
Pêche Rôtie au Miel de Châtaignier, Crème Verveine

Palmier aux Figes pochées, Panacotta coulis de Framboise    21€
Roulé feuilleté façon palmier, Figes pochées dans un sirop aux fruits rouges, Panacotta coulis de Framboise

Tarte Citron Sésame noir et Kalamansi     21€
Pate sucrée au sésame noir, crémeux Citron, crème diplomate sésame noir et gelée Kalamansi

Tiramisu du Rouf    18 €
Biscuit Cuillère Mouillé au Café, Glace Stracciatella, Mousse Mascarpone

Café Gourmand     23 €
Café ou Thé avec 5 Petits Desserts (Tiramisu, Pavlova Pêche, Brookies Chocolat Tonka, Tarte au Citron Sésame et palmier de figes pochée)

Champagne Gourmand     28 €
Coupe de champagne avec 5 Petits Desserts (Tiramisu, Pavlova Pêche, Brookies Chocolat Tonka, Tarte au Citron Sésame et palmier de figes pochée)

Dame Blanche   18 €
Boule de glace vanille, chocolat noir fondu, chantilly

Colonel 17 €
Glace Citron, Vodka

Glaces Artisanales de l'Isle aux desserts (Saint Florent)  
Chocolat, Vanille, Clémentine, Malaga, Stracciatella
1 Boule : 4€
2 Boules : 8€
3 Boules : 12€

Sorbets Artisanales de l'Isle aux desserts (Saint Florent)
Mandarine, Mangue, Citron, Fraise, Framboise

Assiette de Fromages Corses de la maison Baldovini  24€
Corsetin, Corsetin au Thym, Tomme pressée, Fior di Montanu

Allergènes :



Gluten



Soja



Lactose



Poisson



Œuf



Sésame



Fruits à coque



Crustacé



Mollusque



Moutarde



Noix





Suivez nous sur Instagram :



@lepinarelo



@leroufbrasserie



BIEN-ÊTRE AU *Pinarelo*

Une adresse intime en bord de mer



PHYTOMER

Notre SPA

Offrez-vous une parenthèse de détente dans notre spa, où chaque soin est une invitation à l'évasion. Nous avons choisi la marque Phytomer, pionnière de la cosmétique marine, pour vous proposer des expériences uniques qui allient les bienfaits de la mer à l'expertise du bien-être.

Nous proposons des soins personnalisés en cabine, pour une détente profonde en toute intimité. Pour une expérience encore plus inoubliable, laissez-vous tenter par nos soins en duo dans notre piscine privatisée, réalisés avec Nucca, une marque locale inspirée de la nature et du territoire.

Notre carte des soins est disponible à la réception.



Prenez le temps !
un luxe inestimable.



HÔTEL

Le Pinarello

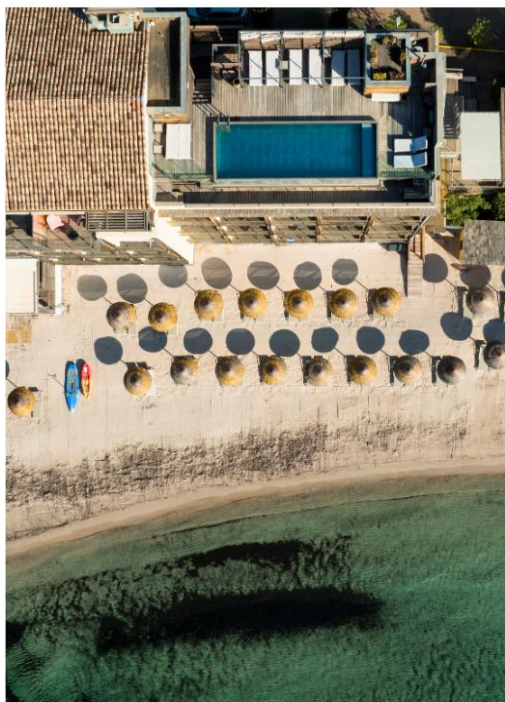
Venez vivre une expérience exceptionnelle dans notre hôtel de 33 chambres, idéalement situé en bord de mer. Offrez-vous une vue spectaculaire sur la mer et profitez du cadre tranquille et raffiné qui vous entourera tout au long de votre séjour.

Accédez directement à notre plage aménagée, un véritable havre de paix, parfaite pour des moments de détente ou des baignades revigorantes. Et pour une expérience encore plus inoubliable, découvrez notre piscine sur le toit, où vous pourrez nager tout en admirant le panorama à couper le souffle.

Que vous soyez en quête de repos ou d'aventure, notre hôtel est l'endroit rêvé pour allier confort, nature et bien-être.



Et pendant que la baie de Pinarello s'étire à vos pieds, vous n'avez plus qu'à savourer l'instant.



EXPERIENCES

exclusives

Envie de prendre le large en toute liberté ? Nous vous proposons la location à la journée de nos deux semi-rigides, idéals pour découvrir les côtes, pêcher ou simplement profiter d'une sortie en mer entre amis ou en famille.

Conditions : location réservée aux personnes titulaires du permis côtier.



Une journée inoubliable en mer

