

LE ROUF

RESTAURANT

A l'Apéro ...

Assiette de Tapas :

Rillettes de poisson & verrines de volaille avec ses gressins, tranches de magret et filet mignon de cochon séché *(pour 2 personnes)*

En Entrée ...

Véritables Moules farcies de l'étang de Diana

Soupe de poisson

Casserons

Carpaccio de Poulpe

Assiette de Patta Negra (100grs)

Salade d'Asperges à la Poutargue, Copeaux de Parmesan.

Sur Réservations...

Pêche locale (denti, sars, loup, daurade, mérrou, sole, mustelle, rouget, pagre..)

Nos Langoustes grillées

Pâtes à la Langouste

Nos Plats...

Notre spécialité : le Chapon au four *(Pour 2 personnes)*

Gambas géantes marinées et snackées

Burger de Langouste aux saveurs marines

Piques de St Jacques au Jambon Belota.

Filet de bœuf Rossini à la truffe, salade de roquette

Salade de Langouste et Vitelottes

Loup ouvert sur une poêlée d'artichauts,

En Dessert...

Tiramisu au Canistrelli.

Gaspacho d'ananas sur une salade de fraise, granité à la menthe.

Panacotta citron, coulis de mangue et fruits frais.

Barrette moelleuse au chocolat, sauce caramel à la fleur de sel et glace vanille.

Dégustation de fromages corses et Confiture de Figue

Parfums de glace et sorbets artisanaux de « Art de la glace »

LE ROUF

BISTROT

Nos Plats

Bruschetta grattée à l'Ail, Tomate Mozzarella Basilic, Jambon Belota

Huîtres fines de Claire de Marennes D'Oléron N°3 (6 pièces)

Verrine au Pesto de Roquette, Ceviche de Saumon aux baies roses, gelée de citron au curry.

Fritto misto

Pasta du Jour

Tartare de Loup à la Pomme Verte et Citron, Concassé de Tomates aux herbes et Tuiles Parmesan.

Sauté de Veau aux Olives en Verrine, Rigatoni.

Thon mi-cuit au sésame, Guacamole et Quenelle de crème de cacahuètes.

Nos Formules

“Quick & Easy”

Pasta du jour + Panacotta Citron, Coulis Mangue + 1 Café

“Be Good”

Rillettes de Saumon & Tartare d'Algues + Pasta du Jour + 1 Café

En Dessert...

Tartes du jour

Café gourmand : *Tiramisu canistrelli, Crème brulée à la Châtaigne, Profiterole choco-vanille.*

Crème brulée à la Châtaigne.

Coupe colonel.

Profiteroles vanille sauce chocolat

Parfums de glace et sorbets artisanaux de « Art de la glace »
(*Vanille, chocolats, fraise, citron, café, mandarine.*)