

Le Rouf

BRASSERIE

Carte du Soir

Carte Tapas

Plats :

Paëlla Maison mouillée à la Bisque de Crustacé
(gambas, st jacques, moules, chorizo, poulet, calamar, seiche)
servie avec une pâte de piment du Chef

2 personnes 60€



Chapon au Four, Pommes de Terre,
Tomates, Courgettes, Citron et Romarin



13,50€/100Grs

*Nous vous recommandons 1Kg soit 135€ en moyenne pour 2 personnes.

Plats du Jour :

Soupe de Poisson de Roche

Servie avec sa Rouille Maison, Croûtons, Gruyère et Ail



17,50€

Carpaccio de Tomates

Tomates Multicolores, Mozzarella Burrata, Pesto et Poivre de Timut



20€

Pâtes Fraîches Maison aux Gambas et Sauce Crustacé



27€

Pâtes Fraîches « Maison » :

Aux Saint-Jacques et Chorizo en Persillade



26€

Au Bœuf Saté, Citronnelle, Tomates,
Piment Végétarien, Oignon, Coriandre, Combawa



25€

Aux Légumes Méditerranéens et Pesto



22€

Châtaignes, Menthe, Tomates, Brocciu Passu, Pignons Grillés



22€



Fromages :

Dégustation de Fromages Corses avec sa Confiture de Figue et Sucre
Tomme de Brebis, Mi-chèvre Mi-brebis, Brebis, Chèvre, Brocciu Passu



17€



Desserts :

Crème Brulée à l'Orientale



11€

Panna Cotta Vanille aux Fruits Rouges



12€

Ananas Confit, Sorbet Ananas/Cardamome,
Arlette Caramélisée, Rocher Noix de Coco, Citron Meyer



13€

Trilogie de Chocolat,

*Tartelette Chocolat Praliné, Glace Chocolat Maison 72%,
Biscuit moelleux Chocolat Noisette à la Ganache,*



15€

Carpaccio de Kiwi

*Sorbet Citron et Menthe, Gelée d'Aloe Vera,
Émulsion à la Menthe, Opaline, Zestes de Citron Confit*



11€

Café Gourmand

*Sucette Glacée à la Myrte, Macaron, Crème Brulée,
Panna cotta, Tarte au Chocolat*



15€

Nos Glaces et nos Sorbets Maison

Sorbet : Mangue, Fraise, Ananas/Cardamome, Citron/Menthe 

Glace : Chocolat, Café, Vanille  

1 Quenelle : 3,50€

2 Quenelles : 7€

3 Quenelles : 10€





Le Rouf

BRASSERIE

Carte Tapas

Par Personne

1 Wrap de Saumon Fumé au Citron		4 €
2 Beignets de Gambas en Tempura		7 €
1 Rilette de Saumon et ses Toasts		7 €
3 Samoussas Poulet Thaiï		6 €
1 Rouleau de Printemps Crabe, Pomme, Mangue, Menthe		5 €
1 Tataki de Thon au Sésame		5 €
1 Jambon Pata Negra et Gressini		9 €
1 Tartare de Loup, Kiwi, Fenouil, Wakamé		7 €
3 Accras de Cabillaud Antillais		6 €
1 Œuf Mimosa à la Truffe		3 €
6 Moules farcies Gratinées		8 €
1 Mini Burger de Veau à la Compoté d'Oignon Basilic		6 €
1 Crème brûlée Carotte Cardamome		2 €
1 Légume croquant avec Tapenade, Crème de Fromage aux Herbes		3 €
1 Houmous de Lentilles Corail et Patate Douce		4 €
1 Club Sandwich du Jour		4 €



Le Rouf

BRASSERIE

Carte Enfant

Plats

Burger de Bœuf

tomate, cheddar, frites, ketchup et mayonnaise



16€

Pizza « Maison »

- Jambon, fromage, tomate
- Légumes, tomate, fromage



10€

Assiette de crudité

Tomate, concombre, sucrine, melon, carotte,

8€

Pâtes « Maison » Bolognaise



12€

Nuggets Poulet

Accompagnement au choix : frites, riz, pâtes



12€

Filet de Poisson

Accompagnement au choix : frites, riz, pâtes



14€

Jambon Blanc

Accompagnement au choix : frites, riz, pâtes



10€

Desserts :

Salade de Fruits « Maison »

8€

Glace Magnum

Chocolat blanc, Amandes, Classique



5€

Twister aux Fruits

4€

Gaufre,

Nucciole et chantilly



10€

Nos Glaces et nos Sorbets Maison

Sorbet : Mangue, Fraise, Ananas/Cardamome, Citron/Menthe

Glace : Chocolat, Café, Vanille



1 Quenelle : 3,50€
2 Quenelles : 7€
3 Quenelles : 10€



Le Rouf

BRASSERIE

Carte des Vins

Vins Rouges

Domaine Giacometti Sempre Azezzu, 2017

Vin de France

40 €

Domaine Giacometti Sempre Cuntentu, 2017

Vin de France

33 €

Domaine Fiumiciccolli « Cuvée Vassilia » 2016

AOP Corse, Sartène

45 €

Domaine Comte Peraldi, 2017

AOC Ajaccio

40 €

Vin au verre

7 €

Vins Blancs

Domaine Giacometti « Cru des Agriates » 2019

AOP Patrimonio

30 €

Domaine Giacometti « Cuvée Sarah » 2018

AOP Patrimonio

44 €

Domaine Fiumiciccolli 2019

AOP Corse, Sartène

34 €

Clos Paoli 2017

AOP Vin de Corse, Côteaux du Cap Corse

35 €

Vin au verre

7 €

Taxes et Service Inclus

Vins Rosés

Domaine Giacometti « Di Ceppo » 2019

Vin de France

29 €

Domaine Fiumicicoli 2019

AOP Corse, Sartène

28 €

Domaine Marquilliani 2019

AOP Vin de Corse

36 €

Domaine Giacometti « Cuvée des Agriates » 2018

AOP Patrimonio

33 €

Vin au verre

7 €

Vins Doux

Domaine Gentile, Cuvée Authentica, Cépage Muscat

Vin au verre

40 €

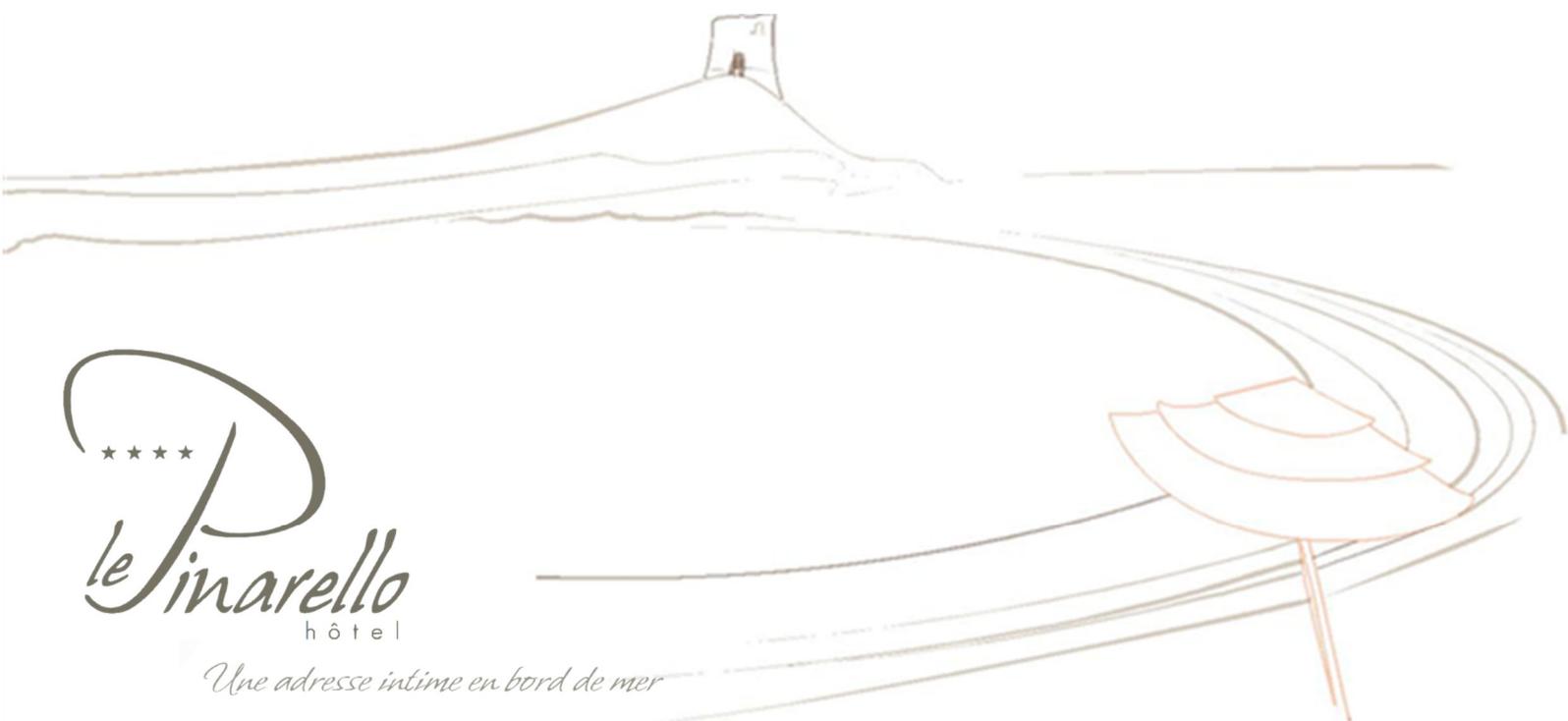
8 €

Muscat Pétillant, Casanova

Vin au verre

30€

6 €



le Pinarello
hôtel

Une adresse intime en bord de mer

Taxes et Service Inclus



Le Rouf

BRASSERIE

Carte du Bar

Champagnes Bruts

Amyot Cuvée Pinarello
Laurent Perrier
Bollinger
Ruinart Blanc de Blanc

Verre
10€

Bouteille
70€
90€
120€
120€

Champagnes Rosés

Amyot Cuvée Pinarello
Laurent Perrier
Ruinart

12€

80€
120€
120€

Champagnes Millésimés

Philipponat, Clos Des Goisses 2005
Bollinger, La Grande Année 2007
Moët et Chandon, Dom Pérignon 2003
Roederer, Cristal 2004

270€
310€
330€
350€

Taxes et Service Inclus

Apéritifs

Pastis 51, Ricard, Casanis, Pastis Bardouin, Ramazotti
Martini Bianco, Martini Rosso, Martini Dry
Cap Corse,
Domaine Gentile Cuvée Authentica, Muscat Doux
Muscat Pétillant

6€
8€
8€
8€
6€

Portos

Ramos Pinto 10 ans

10€

Bières Bouteilles

Pietra, Ambrée Corse à la châtaigne (33cl)
Colomba, blanche Corse (33cl)
Corona(33cl)
Corsican IPA (33cl)

6€
6€
6€
6€

Bières Pression (25cl)

Pietra Bionda

5€

Soft Drinks

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Limonade, Orangina, Schweppes tonic (25cl)
Ginger Beer(20cl), Ginger Ale(20cl), San Bitter(10cl)
Sirop à l'eau

5€
5€
3€

Jus de Fruits (25cl)

Ananas, Abricot, Tomate, Cranberry, Pomme, Pêche, Banane Fraise Pamplemousse

5€

Jus de Fruits Pressés

Orange, Citron *(selon arrivage)*

8€

Eaux

Zilia, Orezza (33cl)
Zilia, Orezza (1L)
AquaChiara (75cl)

5€
7€
5€

Cocktails Long Drinks

Big Cosmo	14€
Vodka, jus de citron vert, triple sec, jus de cranberries, limonade	
Flora Dora	14€
Gin, jus de citron vert, sirop de framboise, ginger beer	
18h45	14€
Vodka, jus de maracuja, sirop de pamplemousse, ginger ale	
Mousse Rose	14€
Gin, jus de pamplemousse, sirop de rose, tonic	

Cocktails Short Drinks

French Connection	12€
Cognac, Amaretto	
Bramble	10€
Gin, liqueur de mûre, jus de citron, sucre de canne	
Mikan	12€
Liqueur de mandarine japonaise, rhum, framboise, sirop de sucre	
Margarita	10€
Téquila, triple sec, jus de citron	

Alcools Blanc et Brun (4cl)

Gins

Bombay Sapphire original	10€
Hendrick's	14€
Yuzugin,	15€

Vodkas

Stolishnaya	10€
Belvédère	12€

Rhums

Havana Club 3ans	10€
Trois Rivières Blanc	10€
Trois Rivières Rhum Vieux de l'Océan	14€
Ron Zacapa	16€

Téquilas

Olmecca	10€
---------	-----

Taxes et Service Inclus

Whiskies (4cl)

Corse

P.M Single Malt 7 ans

Ecosse

-Blend

Chivas Regal 12 ans

-Malt

Highland

Balvenie 12 ans double wood

Speysides

Cardhu 12 ans

Islay

Lagavulin, 16 ans

Irlande

Jameson

Etats Unis

Jack Daniel's

Four Roses

Japon

Nikka from the Barrel 51,4°

14€

12€

12€

14€

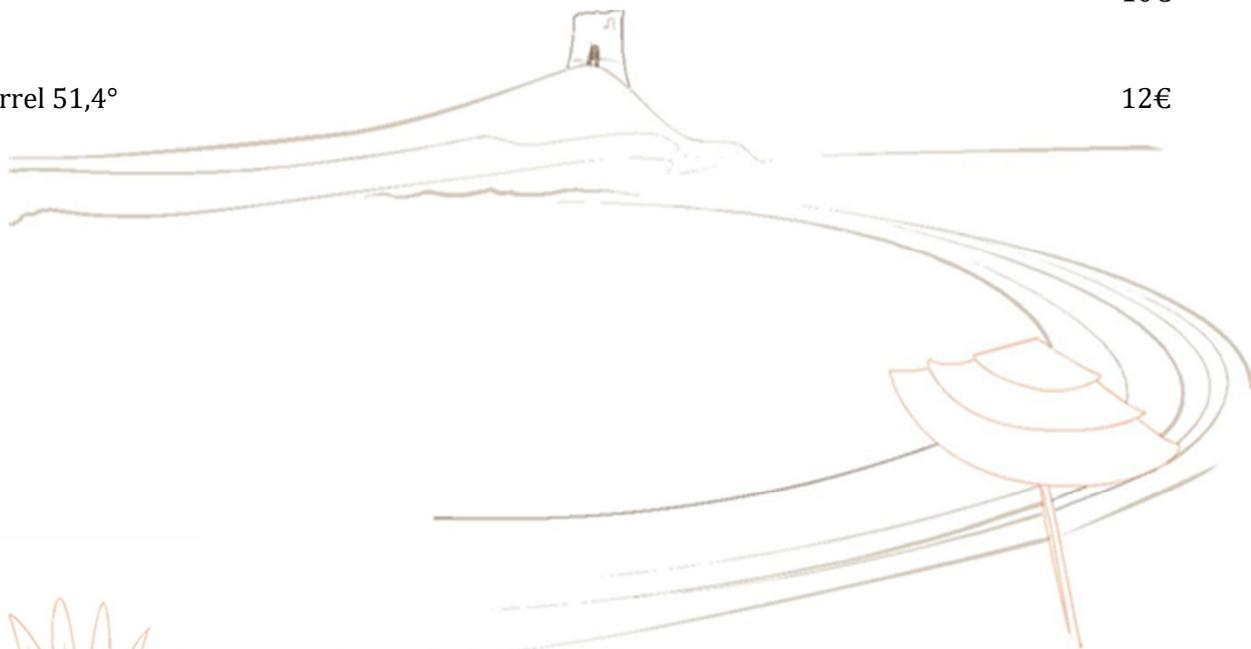
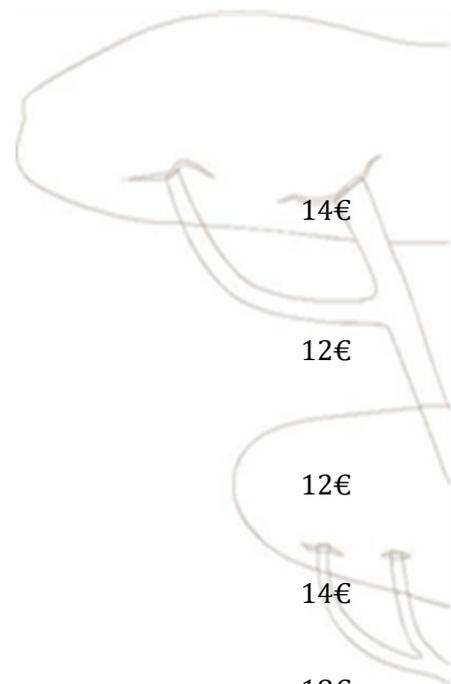
18€

12€

12€

10€

12€



Eaux de vie et Liqueurs (4cl)

Liqueurs Corse :

Liqueur de Myrte, Limoncello, Liqueur de Châtaigne 12€

Eaux de vie Corse :

Myrte, Cédrat, Châtaigne, Eau de vie de Vin 12€

Liqueurs

Kalhua, Amaretto, Manzana Verde, Get 27 12€

Bailey's 12€

Cointreau, Grand Marnier 12€

Liqueurs Japonaises :

Yuzu, Mandarine, Prune 12€

Armagnacs

Château de Bordeneuve, Bas Armagnac, Hors d'âge 12€

Cognacs

Rémy Martin VSOP 12€

Rémy Martin XO 20€

Calvados

Christian Drouin, VSOP, Pays d'Auge 12€

Eaux de vie de fruits

Williamine, Morand 12€

Vieille Prune 12€

Boissons Chaudes

Expresso, Expresso Décaféiné 5€

Double Expresso 6€

Café au lait, Cappuccino 6€

Chocolat Chaud 6€

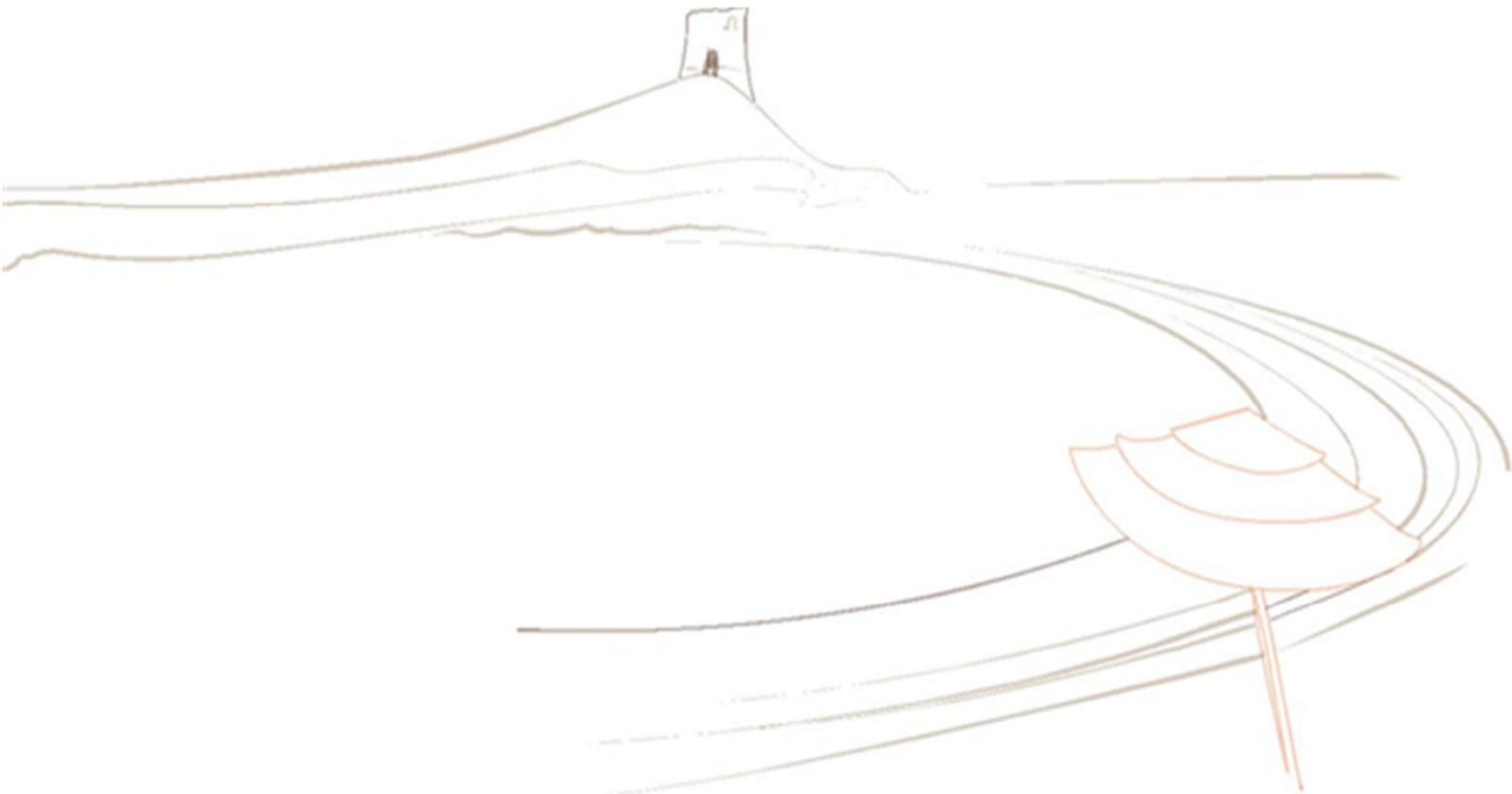
Infusions : *Camomille* 6€

Thé : *Earl Grey, Darjeeling, Thé Vert, English Breakfast* 6€

Taxes et Service Inclus

★★★★
le Pinarello
hôtel

Une adresse intime en bord de mer



Taxes et Service Inclus