



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€/100Gr

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



Plats du Jour :

Présentation à l'ardoise des suggestions du jour du Chef



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 Sucrine
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€

Carpaccio d'Ananas, Sorbet Ananas/Cardamome,
Baie Rose, Chips d'Ananas, Gelée de Citron



13€

Trilogie de Fraise,

*Millefeuille Fraise /Chocolat Blanc, Salade de Fraise à l'Huile d'Olive,
Sorbet Basilic/Pomme, Verrine à l'Eau de Fraise Emulsion à la rose,*



12€

Carpaccio de Kiwi

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



11€

Fôret Noire Revisitée

*Biscuit Chocolat à la Crème de Cassis, Mousse au Chocolat, Crème Fouetté,
Cerise Fraîche, Gelée de Griotte et Amaretto,*



15€

Café Gourmand

*Eau de Fraise et Émulsion à la Rose, 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€

