



# 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€

