

# Le Rouf

BRASSERIE

## La Carte

### Entrées

#### Buddha Bowl Végétarien,

Patate Douce au Paprika, Taboulé, Salade d'Endive moutarde-citron, Burrata, Légumes Verts, Noisettes, Gomasio, Fallafel



22€

#### Carpaccio de Thon et Espadon fumé

Bille de Yuzu, citronnelle, tomate, roquette, oignon rouge, moutarde graine, vinaigrette mangue



23 €

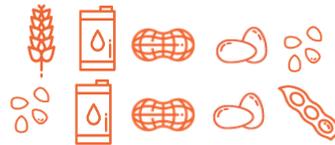
#### 12 Moules Gratinées



16 €

#### Salade de Crevettes,

Avocat, Tomates Séchées, Vinaigrette Miel, Salade, Pollen Séché, Pamplemousse



24 €

#### Tartare de Bœuf au couteau façon Thai,

Servi avec frites, sauce épicée, mayonnaise combava

27 €

#### Tartare de Loup,

Pomme, Kiwi, Emulsion Citron-Vodka, Julienne de Courgette



25 €

#### Salade de Langouste,

Taboulé à l'Orange, Nepita, Tomates Confites, Concombre, Fenouil, Compoté d'Avocat, Vinaigrette Mangue, Mayonnaise Combawa-Aneth-Citron, Segment d'Orange



35 €

### Nos Plats Emblématiques

#### Paëlla Maison Minute mouillée à la Bisque de Crustacé

servie avec une pâte de piment du Chef ; Presse Citron (gambas, st jacques, moules, chorizo, poulet, calamar, seiche, poulpe)

2 pers. 65 €



#### Chapon au Four

Pomme de Terre au four, Tomate, Citron, Sauce Vierge Presse Citron (Nous vous recommandons 1Kg soit 135€ en moyenne pour 2 Personnes)

13,5 €/100GrS



#### Saumon Cuit à l'Unilatéral,

Carottes, Courgettes, Aubergines, Petits Pois, Tomates, Haricots Verts, Huile de Basilic



28€

#### Notre Bouillabaisse Maison

Saint-Pierre, Rouget, Loup, Lotte, Rascasse, Calamars, Croûtons et Rouille



36€

#### Confit d'Agneau,

Tian de Légumes, Jus de Viande au Thym



26€

## Pâtes Fraîches « Maison » :

**Aux Saint-Jacques et Chorizo,**  
*Persillade et crème*



28 €

**A la Poutargue**

*Champignon, crème, citron, sauge*

32 €

**Au Pesto d'Asperge**

*Tomate, basilic, ail, pignon de pin, asperge*



22 €

**A la Puttanesca**

*Olives, câpres, anchois, ail, piment végétarien, origan, basilic, tomate*



22 €

**A l'Araignée et Jus de langoustine**



34 €

**A la Truffe Melanosporum**

35 €



## Fromages :

**Dégustation de Fromages Corses** avec sa Confiture de Figue et Sucrine 17 €

*Tomme de Brebis, Mi-chèvre Mi-brebis, Brebis, Chèvre, Brocciu Passu*



## Desserts :

**La Note de Fruits Rouges**

*Mélange Fruits Rouges (Framboise, Fraise, Myrtille, Mûre),  
Sorbet Fraise, Meringue Suisse, Emulsion Tagada*



14 €

**La Note Chocolat**

*Tuile au Grué de cacao, crémeux chocolat caramel,  
Sauce caramel, lait épicé, sorbet chocolat*



16 €

**La Note d'Agrumes Corses**

*Sablé noisette, crémeux citron, sauce mandarine,  
Meringue, chantilly mascarpone*



13 €

## \*Nos classiques\*

**Tiramisu Verveine et Citron Vert**



10 €

**Café Gourmand**

*Macaron, Tiramisu, sucette pralinée, panna cotta, financier à la châtaigne*

17 €

**Nos Glaces et nos Sorbets Artisanaux :**

Sorbet : Mangue, Ananas, Citron, Mandarine, Framboise

Glace : Chocolat, Café, Vanille, Noisette



1 Quenelle : 3 €

2 Quenelles : 6 €

3 Quenelles : 9 €