

# Le Rouf

## BRASSERIE

### Nos Tapas :

3 Accras de morue façon Thai		8 €
4 Croustillants de Gambas		7.5 €
Charcuterie Espagnole et Gressins		12 €
Œuf Mimosa à la Truffe		6 €
Légumes croquants, Fromage Blanc et Pesto		6 €
6 Moules Gratinées		9 €
Crème froide de Courge à la Noix de Coco		5 €
2 Toast à la Sardine entière désarêtée au Beurre d'Herbes Citronné		7 €
Focaccia Tomates Confites, Mozzarella, Olive et Pesto Maison		8 €
Houmous maison		7 €
Pita de Veau et Poulet, Sauce Ail		8 €

### Nos Entrées :

<b>Trilogie de tomate</b>		24€
<i>Mille-feuille de tomate, Crème de Mozzarella et Pesto, Gaspacho de tomates jaunes et Poivrons</i>		
<i>Salade de crabe à la tomate confite et Granité à la tomate verte</i>		
<b>12 Moules Gratinées</b>		16€
<b>Barigoule d'Artichaut au Curcuma</b>		22€
<i>Œuf poché en croûte, Crème Mascarpone aux Noisettes, Salade de Roquette</i>		
<b>Vitello Tonnato</b>		27€
<i>Tartare de veau, Crème au thon cuit, Parmesan, Câpres, Noisette, Huile de Pistache, Radis, Croûtons</i>		
<b>Ceviche de Thon Sashimi</b>		26€
<i>Citron grillé, Ail, Gingembre, Jus de fenouil, Maïs grillé, Salade verte et Algues, Crumble de pain</i>		

# Le Rouf

## BRASSERIE

### Nos Pâtes Fraîches Maison :

- St-Jacques, Chorizo et Persillade**  **28€**
- Pâte à la Truffe Melanosporum**  **34€**  
*Truffe fraîche Melanosporum, Huile de Truffe, Ail, Crème de Champignons à la Truffe*
- À l'Araignée**  **32€**  
*Jus de crustacé et Huile d'Estragon*
- Crevettes façon Thaï**  **26€**  
*Lait de Coco, Citronnelle, Sésame, Ail, Gingembre, Coriandre Thaï, Piment Végétarien, Citron Vert*

### Nos Plats Emblématiques :

- Paëlla Maison pour 2 Personnes**  **72€**  
*Crevette, Pétoncle, Moule, Chorizo, Poulet, Calamar, Seiche, Poulpi  
Mouillée à la Bisque de Crustacés  
Servie avec la Pâte de Piment du Chef*
- Chapon ou St Pierre au Four**  **100gr/16€**  
*Servi avec son Tian de Pomme de Terre, Tomate, Citron  
Sauce Vierge et Citron*
- Bouillabaisse Maison**  **38€**  
*St Pierre, Rouget, Loup, Lotte, Rascasse, Calamar  
Servi avec Croûton, Gruyère, Ail et Sauce Rouille*
- Gambas Cameron rôties**  **35€**  
*Riz façon Thaï (Citronnelle, Piment Végétarien, Sésame, Coriandre Thaï et Citron)*
- Ris de Veau snackés**  **38€**  
*Poêlée de Champignon (Shitakés, Girolles, Trompettes, Cèpes, Champignons du moment,...),  
Jus corsé, Crème de Panais*



# Le Rouf

BRASSERIE

## Notre Plancha Du Soir :

### Viande :

Suprême de Poulet 	26€
Brochette de Filet de Bœuf saté 	32€
Tomahawk Race à Viande	100gr/8€
Côte de Veau Française (300gr)	33€

### Poisson et Crustacés :

Filet de Loup 	28€
Thon Mi-cuit au Sésame 	30€
Tentacule de Poulpe (Cumin, Ail et Persil)	36€
Langouste 	100gr/26€

### Garniture :

#### Mélange de Légumes

*(Brocolis, Asperge, Carotte, Chou-Fleur, Pat Choi, Haricots Vert, Pois Gourmand, Radis, Pâtisson, Patate Douce, Champignons, Navet ...)*

*Servie avec Sauce Vierge et Presse-Citron ou jus de Viande*



# Le Rouf

## BRASSERIE

### Nos Desserts :

<b>Assiette de Fromages Corses</b>  	<b>17€</b>
<i>Tomme Mi-chèvre Mi-Brebis, Fleur du Maquis Frais aux Herbes, Brebis, Chèvre, Fium'Orbu Brebis, Fium'Orbu Chèvre</i>	
<i>Servie avec Sucrine, Gressins, Chutney et Pickels d'Oignons</i>	
<b>Crème Brulée à la Vanille</b>  	<b>12€</b>
<b>Tiramisu</b>   	<b>12€</b>
<i>Café et Spéculoos</i>	
<b>Café Gourmand</b>     	<b>17€</b>
<i>6 Petits Desserts du Moment</i>	
<b>Gaufre Maison</b>     	<b>1 Gaufre à 7€</b>
<i>Avec Chantilly et Pâte à Tartiner Chocolaterie Cluizel</i>	
	<b>2 Gaufres à 12€</b>
<b>Note Chocolat</b>   	<b>18€</b>
<i>Fondant au Chocolat, Glace Vanille, Sauce Caramel à la Fève de Tonka, Chantilly</i>	
<b>Note du Monde</b>     	<b>13€</b>
<i>Fondue au Chocolat, Ananas Frais, Glace Malaga (Rhum Raisin), Rouleaux croquants à l'Amande Bananes, Epine Vinette, Fleur d'Oranger</i>	
<b>Note Fruits Frais</b>	<b>16€</b>
<i>Fruits de Saison..., Pastèque, Melon, Ananas, Fruits Rouges, Passion etc....</i>	
<b>Note Agrumes</b>   	<b>13€</b>
<i>Financier à l'Orange, Crème Yusu, Suprême de Pamplemousse, Tuile à l'Orange, Cône glacé à la Verveine</i>	
<b>Note Exotique</b>    	<b>13€</b>
<i>Ile flottante, Crème Anglaise Vanille, Fruit de la Passion, Emulsion à la Mangue, Nougatine très fine</i>	
<b>Glaces Artisanales</b>    	<b>La boule/3€</b>
<i>Chocolat, Vanille, Noisette, Café, Malaga</i>	
	<b>2 Boules/6€</b>
	<b>3 Boules/9€</b>
<b>Sorbets Artisanaux</b>	
<i>Mandarine, Citron, Mangue, Framboise Fraise</i>	

# Le Rouf

BRASSERIE

## Allergènes :

Lactose 

Sésame 

Gluten 

Poisson 

Œuf 

Fruit de Mer 

Arachide 

Coquillage 

Fruit à Coque 

Soja 

# *Le Pinarello* II

Imaginez-vous en train de vous relaxer, au rythme des vagues, à bord de notre Trimaran, Le Pinarello II.

Embarquez dès maintenant, cap sur les eaux cristallines de Corse, pour une évasion assurée...



Pour plus d'informations : 04 95 71 44 39



Suivez nous sur Instagram :



@lepinaello



@leroufbrasserie