

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 :

Trilogie de Tomate		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>		
12 Moules Gratinées		16€
Barigoule d'Artichaut au Curcuma		22€
<i>Œuf poché en croûte, Crème Mascarpone aux Noisettes, Salade de Roquette</i>		
Vitello Tonnato		27€
<i>Tartare de Veau, Crème au Thon cuit, Parmesan, Câpres, Noisette, Huile de Pistache, Radis, Croûtons</i>		
Ceviche de Thon Sashimi		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 :

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