

# Le Rouf

## BRASSERIE

### Carte des Tapas :

#### Côté Végétarien

2 Nems de Légumes	  	5.50 €
1 Œuf Mimosa à la Truffe	  	4.50 €
2 Mini Focaccia, Tomates Confites, Mozzarella, Olive et Pesto Maison	  	5 €
Houmous Libanais et Gressins	 	6 €
2 Wraps de Légumes au Curry et Fromage	  	4.50 €

#### Côté Mer

3 Accras de Morue, façon Thaï	   	8 €
2 Beignets de Gambas	   	6 €
6 Moules Gratinées	 	9 €
Carpaccio de St-Jacques à l'Ail Noir		7.50 €
2 Toasts de Sardines au Beurre d'Herbes Citronné	  	7 €
Friture d'Eperlans corses 80gr	 	7 €
2 Brochettes de Tataki de Thon au Sésame, Sauce Ponzu	  	11 €
Tartare de Saumon à la Pomme, Aneth, Oignon Rouge et Citron Kalamansi		8.50 €

#### Côté Terre

Jambon Ibérique Belotta et Gressins, 100gr		21 €
2 Pitas de Veau et Poulet Sauce Blanche à l'Ail 1	  	8 €
2 Croque-Monsieur, à la Dinde et au Curry, Croûte de Noisette	   	8 €
Terrine de Sanglier Maison, en pot et toast pour 2 pers.	 	12 €
2 Wraps de Cuisse de Bœuf Séchée, Roquette et Noisette 2	   	7 €
Jambon Blanc à la Truffe, 50gr		8.50 €



# Le Rouf

BRASSERIE

## A partager

Fritto Misto, 2 personnes 24 €

Friture d'Eperlans corses 80gr  

2 Beignets de Gambas    

6 Moules Gratinées  

2 Toasts de Sardines au Beurre d'Herbes Citronné   

2 Accras de Morue, façon Thaï    

Végétarien, 2 personnes 25 €

Houmous Libanais et Gressins  

2 Wraps de Légumes au Curry et Fromage   

2 Nems de Légumes   

4 Mini Focaccia, Tomates Confites, Mozzarella, Olive et Pesto Maison   

Terre, 2 personnes 28 €

2 Pitas de Veau et Poulet, Sauce Blanche à l'Ail 1   

2 Wraps de Cuisse de Bœuf Séchée, Roquette et Noisette 2    

Jambon Blanc Truffé, 100gr

## Nos Entrées :

Tartare de Bœuf au couteau à l'italienne 3    26 €

Tomate Confite, Oignon, Cornichon, Câpre, Ciboulette, Parmesan

Pesto, Pignon de Pin, Jaune d'Œuf

Servie avec Frites Maison

Langouste sur Céleri     36 €

Rémoulade à la Pomme, Algue et Citron, Guacamole

Sauce Fruit de la Passion, Pointe de Wasabi

# Le Rouf

## BRASSERIE

### Nos Plats Emblématiques :

- Paëlla Maison pour 2 Personnes**   **85 €**  
*Crevette, Pétoncle, Moule, Chorizo, Poulet, Calamar, Seiche, Poulpe*  
*Mouillée à la Bisque de Crustacés*  
*Servie avec la Pâte de Piment du Chef et Presse Citron*
- Bouillabaisse Maison**     **45 €**  
*St Pierre, Rouget, Loup, Lotte, Rascasse, Calamar*  
*Pomme de Terre Safrané et Fenouil*  
*Servie avec Croûtons, Gruyère, Ail et Sauce Rouille*
- Chapon ou St Pierre au Four (Selon arrivage)**  **100gr/16 €**  
*Servi avec Tian de Légumes*
- Brochette de Gambas**  **36 €**  
*Ananas, Riz Basmati à la Mangue, Oignon, Combava, Citron*  
*Sauce Chien (Oignon, Piment, Ail, Tomate, Courgette, Huile d'Olive et Herbes)*
- Ris de Veau 4**  **52 €**  
*Purée de Panais, Poêlée de Champignon, Jus de Viande à la Réglisse*
- Risotto de Légumes**  **32 €**  
*Asperges, Morilles, Bouillon de Légumes crémé*

### Nos Pâtes Fraîches Maison :

- Tagliatelles au Homard**     **37 €**  
*Jus de Crustacé, Huile d'Estragon*
- Tagliatelles St-Jacques, Chorizo et Persillade**     **36 €**
- Tagliatelles Saveur Orientale**    **34 €**  
*Agneau Confit, Carotte Cumin, Curry, Oignon Confit, Spaghetti de Courgette*
- Ravioles à l'Ail Noir**    **28 €**  
*Ravioles, Poêlée de Champignons (Shitakés, Champignons de Paris, Morilles, Cèpes, Trompettes de la Mort)*  
*Sauce à l'Ail Noir et Ail Frais*



# Le Rouf

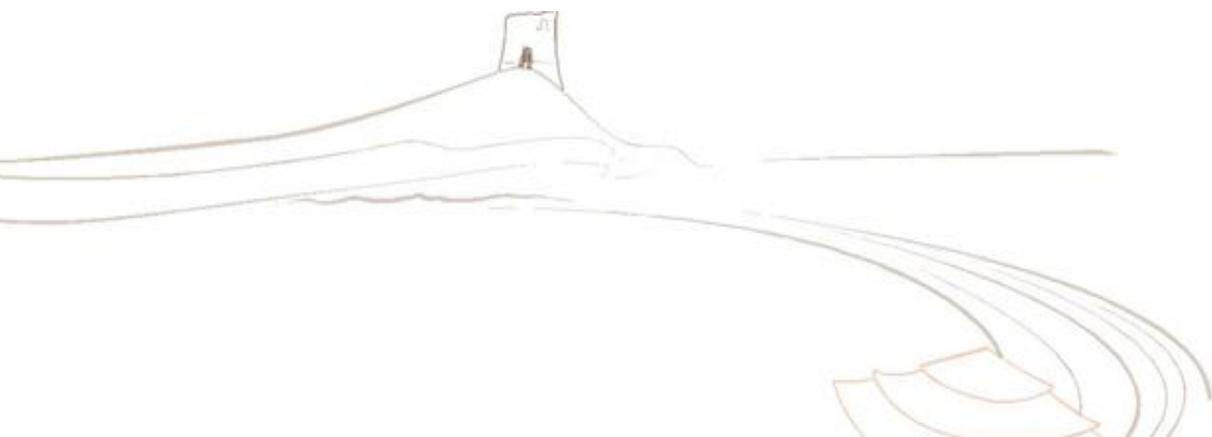
BRASSERIE

## Notre Plancha :

Secreto Ibérico de Belotta	38 €
Brochette de Filet de Bœuf au Saté 5 	34 €
Brochette de Bœuf Maturé 6	37 €
Tomahawk de Bœuf 6 ou Veau 7	100gr/ 16 €
Wagyu 180gr 8	95 €
Côte de Veau 350gr 9	39 €
Médaille d'Épaule d'Agneau 220gr	32 €
Thon Mi-Cuit   	36 €
Langouste ( <i>Selon arrivage</i> ) 	100gr/ 26 €
Filet de Loup 	30 €
Tentacule de Poulpe 	35 €

**Garniture :** *Légumes Cuits et Croquants (Carotte, Cébette, Pakchoï, Courgette, Oignon Rouge, Chou-Fleur) et Sauce Chimichurri*

**Garniture en supplément : 7 €**  
*Frites Maison, Beurre Clarifié à l'Ail* 

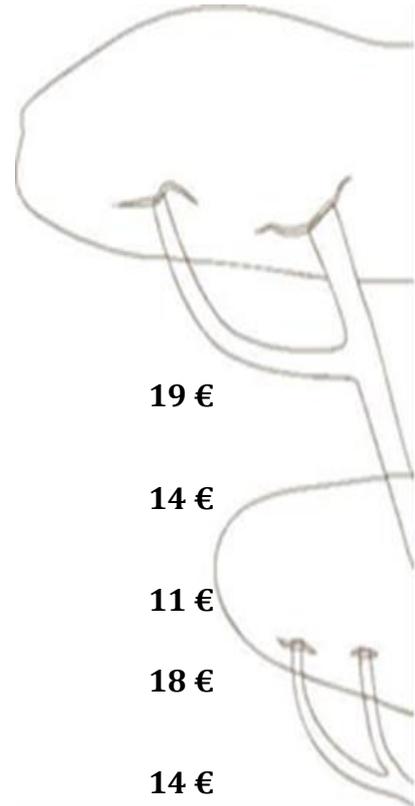


# Le Rouf

BRASSERIE

## Nos Desserts :

<b>Assiette de Fromages Corses</b> 	19 €
<i>Servie avec sa Salade (5 Fromages au choix)</i>	
<b>Tiramisu</b>    	14 €
<i>Framboise et Citron</i>	
<b>Crème Brulée au Citron et à la Vanille</b>  	11 €
<b>Café Gourmand</b>    	18 €
<i>5 Petits Desserts du Moment</i>	
<b>Marguerite Exotique</b>   	14 €
<i>Mousse Chocolat, Compoté de Mangue, Glaçage Fruit de la Passion, Pétale à la Noix de Coco, Sauce Coco Vanillé/Rhum</i>	
<b>Millefeuille</b>   	15 €
<i>Pink Lady Confité, Crème Mascarpone Vanillée, Caramel à la Fleur de Sel et sa Boule de Glace Vanille</i>	
<b>Poêlée de Fraises</b>    	17 €
<i>Glace Vanille, Tuile aux éclats de Pistache, Vinaigre Balsamique</i>	
<b>Moelleux au Chocolat</b>   	16 €
<i>Glace Vanille, Tuile Grué de Cacao, Sauce Caramel</i>	
<b>Profiteroles</b>    	16 €
<i>Glace Vanille Cannelle, Sauce Chocolat Noir</i>	
<b>Trilogie à la Figue</b>    	13 €
<i>Figue Vin Rouge et son Sorbet Figue, Figue en Croûte de Pistache, Compoté de Figue et Emulsion à l'Amande, Tuile Sésame/Pavot</i>	
<b>Fruits de Saison</b>	18 €
<i>Pastèque, Melon, Ananas, Fruits Rouges, Passion etc....</i>	
<b>Glaces Artisanales</b>   	1 Boule : 3 € 2 Boules : 6 € 3 Boules : 9 €
<i>Chocolat, Vanille, Café, Rhum/Raisin</i>	
<b>Sorbets Artisanaux</b>	
<i>Mandarine, Citron, Fraise, Mangue, Framboise, Figue</i>	



## Allergènes :



*Gluten*



*Soja*



*Lactose*



*Poisson*



*Œuf*



*Sésame*



*Fruits à coque*



*Crustacé*



*Mollusque*



*Moutarde*



*Noix*

## Origine des viandes :

1. *Origine Union Européenne et Royaume-Uni*
2. *Origine Espagne*
3. *Origine France*
4. *Origine Union Européenne*
5. *Origine France*
6. *Origine Espagne*
7. *Origine France*
8. *Origine Japon, Akune*
9. *Origine France*



Suivez nous sur Instagram :



@lepinarello



@leroufbrasserie

# 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