Le Rouf
BRASSERIE

Carte des Tapas :

Côté Végétarien

2 Bouchées Focaccia, Tomates Confites, Mozzarella, Olive et Pesto Maison	**4.50 €**
Légumes Marinés, Huile d'Olive Marquiliani et Balsamique, Gressins	**5 €**
Risotto aux Agrumes	**3 €**
Cannelé Végétarien, Epinard, Feta, Tomates Confites et Quinoa	**3.50 €**

Côté Mer

6 Moules Gratinées	**8 €**
Carpaccio de St-Jacques à l'Ail Noir	**8.50 €**
Encornets, Sauce Tomate	**8 €**
Langoustine au Basilic Croustillante	**6.50 €**
Seiche en Persillade	**11 €**
Fritto Misto, Gambas, Encornet, Cabillaud, Courgette, Avocat	**11 €**

Côté Terre

Assiette Ibérique Belotta et Gressins, 100gr	**21 €**
Rillette de Porc, Citron Confit, en pot et toast *pour 2 pers*	**12 €**
Cannelé au Chorizo, Chorizo, Feta, Tomates Confites et Quinoa	**4 €**
Mini Brochette de Veau, Herbes du Maquis, Crème de Poivron Rôti	**7.50 €**

Tapas Sucrés :

Tacos Poire et Miel *Pâte Sucrée, Ganache au Miel, Poire Pochée Vanillée*	**3.50 €**
Tarte Citron Meringuée *Pâte Sucrée, Citron et Meringue Française*	**3.50 €**
Riz au Lait Vanillée *Cube de Riz au Lait*	**3.50 €**
Tartare de Fraise Basilic *Brunoise de Fraise, Compotée de Fruit et Basilic*	**4 €**
Choux Figue Intense *Pâte à Choux, Marmelade Figue et Ganache au Miel*	**3.50 €**

Le Rouf
BRASSERIE

Nos Plats Emblématiques :

Paëlla Maison pour 2 Personnes **95 €**
Crevettes, Coquilles Saint-Jacques, Moules, Poulpes, Chorizo, Poulet,
Petit pois, Poivron, Oignon
Mouillée à la Bisque de Crustacés
Servie avec la Pâte de Piment et Presse Citron

Bouillabaisse Maison **48 €**
St Pierre, Rouget, Loup, Lotte, Rascasse
Pomme de Terre Safrané
Servie avec Croûtons, Ail et Sauce Rouille

Nos Plats :

Risotto de Légumes **32 €**
Asperges, Petit Pois, Mascarpone, Parmesan, Bouillon de Légumes

Risotto aux Gambas **38 €**
Gambas, Huile de Crustacé, Mascarpone, Parmesan, Bouillon de Légumes

Tagliata de Bœuf* **38 €**
Crémeux Petit Pois et Asperge
Servi avec Jus au Basilic et Gnocchi Val Varaita

Pavé de Loup* **42 €**
Brunoise de Carotte, Poivron et Courgette
Servi avec une Sauce Hollandaise à la Salicorne

Poisson Entier Cuit au Four* ***(Selon arrivage)*** **100gr/18 €**
Garniture et sauce au choix

Nos Pâtes Fraîches Maison :

Ravioles à l'Ail Noir **37 €**
Farce Ricotta Ail Noir, Parmesan, Sarrasin, Bouillon Ail Noir

Tagliatelle aux Saint-Jacques **38 €**
Tagliatelle fraîche, Persil, Epinard, Estragon, Parmesan

***Garniture :** *Légumes Croquants (Carotte, Cébette, Courgette, Oignon, Chou-fleur)*
Garniture en supplément : 7 €

- *Tian de Légumes*
- *Frites*
- *Salade Mesclun*
- *Frites à l'Ail*

Le Rouf
BRASSERIE

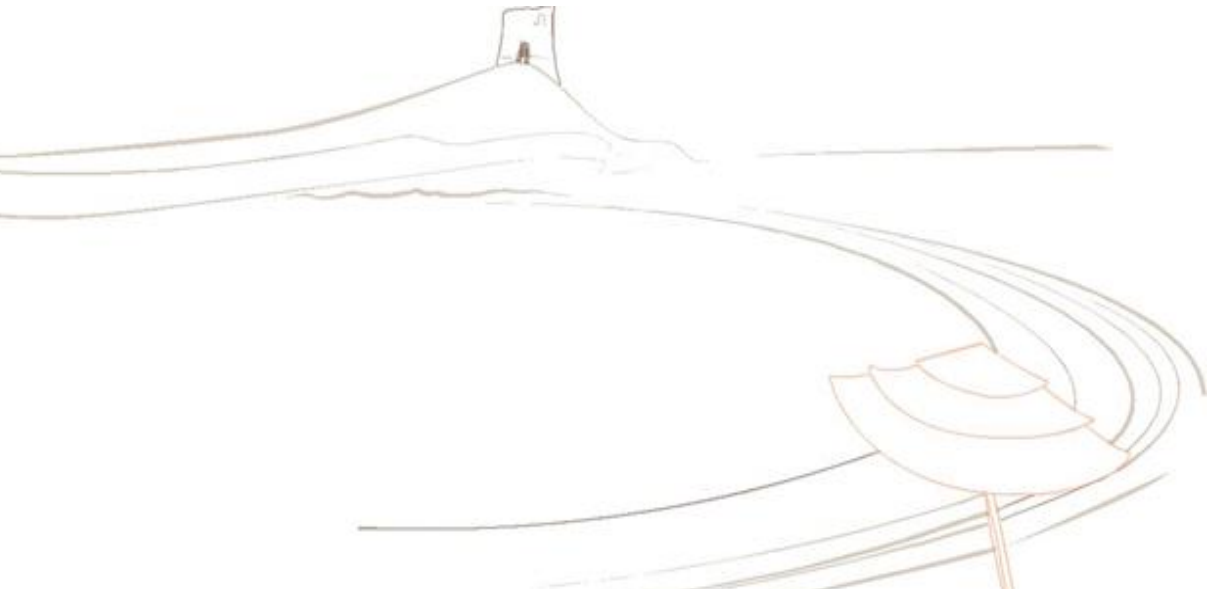
Notre Plancha :

Secreto Ibérico	**38 €**
Côte de Veau 350gr 1	**39 €**
Médaillon d'Agneau 220gr 1	**32 €**
Côte de Bœuf 1	**100gr/ 16 €**
Tomahawk de Veau 1	**100gr/ 16 €**
Thon Mi-Cuit	**36 €**
Langouste ***(Selon arrivage)***	**100gr/ 26 €**
Filet de Loup	**30 €**
Tentacule de Poulpe	**35 €**

Garniture : *Légumes Croquants (Carotte, Cébette, Courgette, Oignon, Chou-fleur)*

Sauce au choix :
- *Chimichurri*
- *Chili Oil*
- *Sauce Vierge*

Garniture en supplément : 7 €
- *Tian de Légumes*
- *Frites*
- *Frites à l'Ail*
- *Salade Mesclun*



Le Rouf
BRASSERIE

Nos Desserts :

Entremet Zeste et Grains **14 €**
Biscuit Huile d'Olive, Confit Kalamansi, Ganache montée Timut

Tartelette Tentation Choco Framboise **16 €**
Pâte Sucrée, Chocolat, Mi-Cuit 70% Chocolat Noir,
Confit Framboise, Ganache montée Chocolat Noir

Pavlova Agrumes Corse **17 €**
Meringue Française, Ganache montée au Citron, Confit Pamplemousse Menthe,
Segment d'Agrumes, Tuile Craquante

Tarte Sésame et Mangue **16 €**
Pâte Sucrée Amande, Praliné Sésame Noir, Ganache Montée Mangue, Mangue Fraîche

Tiramisu **15 €**
Biscuit Cuillère, Mousse Mascarpone, Glace Stracciatella

Café Gourmand **18 €**
5 Petits Desserts du Moment

Glaces Artisanales
Chocolat, Vanille, Malaga

Sorbets Artisanaux
Citron, Fraise, Mangue, Framboise

1 Boule : **4 €**
2 Boules : **8 €**
3 Boules : **12 €**

Assiette de Fromages Corses **19 €**
Servie avec sa Salade (5 Fromages au choix)

Le Rouf
BRASSERIE

Allergènes :

Gluten

Soja

Lactose

Poisson

Œuf

Sésame

Fruits à coque

Crustacé

Mollusque

Moutarde

Noix

Origine des viandes :

1. ***France***

Suivez nous sur Instagram :

@lepinarello

@leroufbrasserie