

Le Rouf

BRASSERIE

Carte des Tapas :

Côté Végétarien

- 2 Bouchées Focaccia Méditerranéenne**, Olive et Poivrons  4.50 €
- Légumes Marinés**, Huile d'Olive Marquilliani et Balsamique, Gressins  5 €
- ½ Œuf Mimosa à la Truffe**    3.50 €
- Dip d'Aubergine**, Tomate, Huile d'Olive  4.50 €
- Arancini au Riz Noir**, Feta, Tomate Confitée   2.50 €

Côté Mer

- 6 Moules Gratinées**   8 €
- Carpaccio de St-Jacques** à l'Ail Noir  8.50 €
- Casserons à l'Ail frit**  4.50 €
- 2 Langoustines au Basilic Croustillantes**  6.50 €
- 2 Toast Anchois Fumés** « Rosalita », Beurre, Sobrassada   3.50 €
- Fritto Misto**, Gambas, Encornet, Cabillaud, Courgette, Avocat      12 €

Côté Terre

- Assiette Ibérique Belotta** et Gressins, 100gr  21 €
- Pita**, Pain Pita Maison, Porc 1 Effiloché, Fromage Blanc, Ail, Ciboulette  3.50 €
- Croquetas de Jambon Ibérique**   4 €
- Terrine Corse**   12 €
- Bao Poulet 1 Caramélisé**, Pickles d'Oignons    3.50 €
- 2 Mini Tacos**, Bœuf 2 Mariné Soja, Sésame, Echalotte, Piment    4 €

Tapas Sucrés :

- Choux Framboise**    3.50 €
Pâte à Choux, Marmelade Framboise Intense, Framboise Fraîche
- Tarte Fruits Rouges**    3.50 €
Pâte Sucrée, Ganache Vanille, Marmelade Fraise, Fruits Rouges
- Riz au Lait Vanillée**  3.50 €
Cube de Riz au Lait
- Tartare de Fruits** 4 €
Brunoise de Pêche, Menthe Fraîche, Marmelade Passion
- Tacos Abricot et Miel**    3.50 €
Pâte Sucrée, Ganache Miel, Marmelade Abricot, Abricot Frais

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*

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

Nos Plats :

Canneloni à la Brousse   28 €
Légumes Rôtis, Sauce Tomate Légèrement Epicée

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

Tagliata de Bœuf* 2  38 €
*Artichaut Barigoule, Carotte
 Servi avec Jus au Basilic*

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 €
*Tian de Pomme de Terre, Tomate, Citron
 Sauce au Choix*

Nos Pâtes Fraîches Maison :

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

Tagliatelle aux Langoustines    37 €
Tagliatelle fraîche, Espuma Crème Citron Vert, Bisque de Crustacés

Notre

Plancha :

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

***Garniture au choix :**

- Tian de Légumes
- Frites

- Salade Mesclun

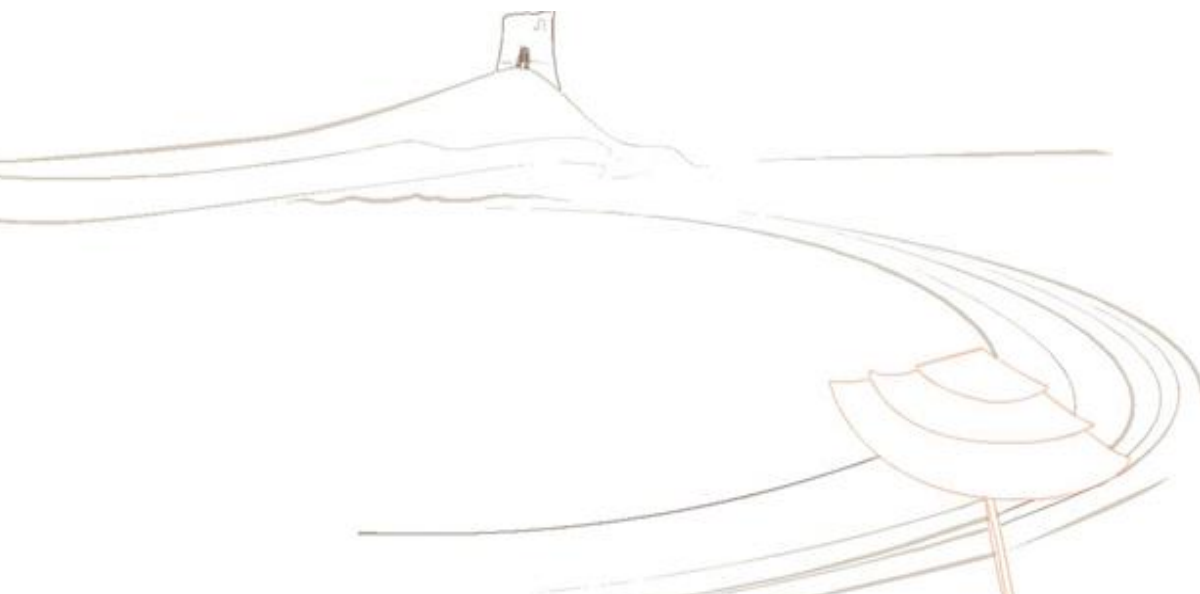
- Légumes Croquants 

- Frites à l'Ail 

Pour tout supplément de garniture 7 €

Sauce au choix :

- Chimichurri
- Chili Oil
- Sauce Vierge



Nos Desserts :

Forêt Noire    **16 €**
Biscuit Chocolat, Marmelade Cerise, Ganache Chocolat Noir, Ganache Chocolat Blanc

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*

« Le Citron »    **17 €**
Crumble, Crème Citron, Citron Confit, Meringue, Glace Citron

Tiramisu    **15 €**
Biscuit Cuillère Mouillé au Café, Glace Stracciatella, Mousse Mascarpone

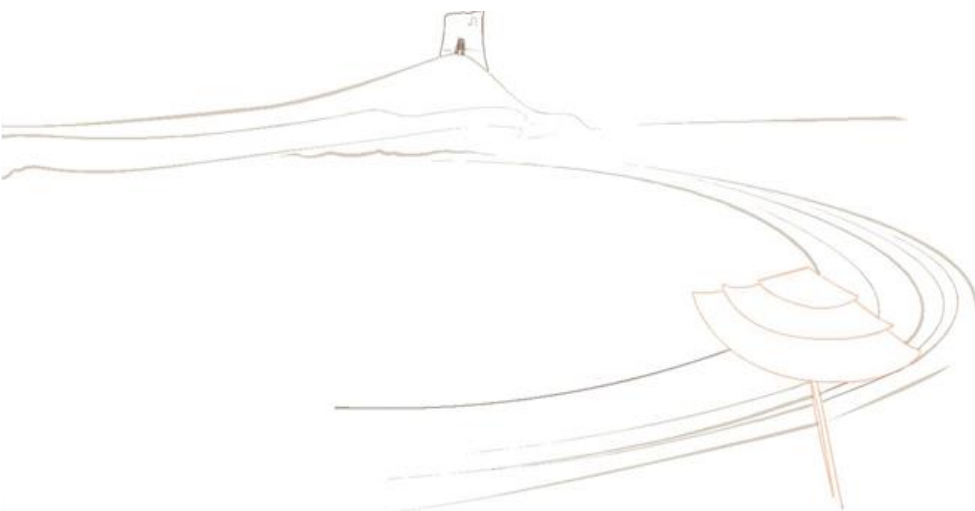
Café Gourmand     **18 €**
5 Petits Desserts du Moment

Glaces Artisanales   **18 €**
Chocolat, Vanille, Malaga

Sorbets Artisanaux  **12 €**
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)



Allergènes :



Gluten



Soja



Lactose



Poisson



Œuf



Sésame



Fruits à coque



Crustacé



Mollusque



Moutarde



Noix

Origine des viandes :

1. *France*
2. *Espagne*



Suivez nous sur Instagram :



@lepinarelo



@leroufbrasserie



BIEN-ÊTRE AU *Pinarelo*

Une adresse intime en bord de mer



PHYTOMER

Notre SPA

Offrez-vous une parenthèse de détente dans notre spa, où chaque soin est une invitation à l'évasion. Nous avons choisi la marque Phytomer, pionnière de la cosmétique marine, pour vous proposer des expériences uniques qui allient les bienfaits de la mer à l'expertise du bien-être.

Nous proposons des soins personnalisés en cabine, pour une détente profonde en toute intimité. Pour une expérience encore plus inoubliable, laissez-vous tenter par nos soins en duo dans notre piscine privatisée, réalisés avec Nucca, une marque locale inspirée de la nature et du territoire.

Notre carte des soins est disponible à la réception.



Prenez le temps !
un luxe inestimable.



HÔTEL

Le Pinarello

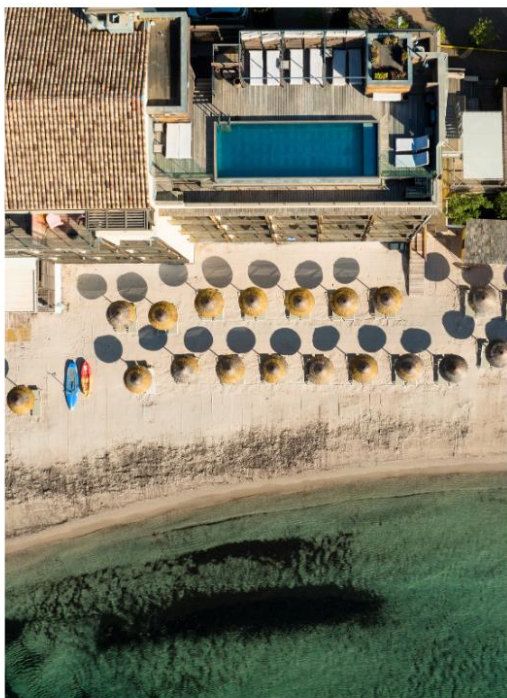
Venez vivre une expérience exceptionnelle dans notre hôtel de 33 chambres, idéalement situé en bord de mer. Offrez-vous une vue spectaculaire sur la mer et profitez du cadre tranquille et raffiné qui vous entourera tout au long de votre séjour.

Accédez directement à notre plage aménagée, un véritable havre de paix, parfaite pour des moments de détente ou des baignades revigorantes. Et pour une expérience encore plus inoubliable, découvrez notre piscine sur le toit, où vous pourrez nager tout en admirant le panorama à couper le souffle.

Que vous soyez en quête de repos ou d'aventure, notre hôtel est l'endroit rêvé pour allier confort, nature et bien-être.



Et pendant que la baie de Pinarello s'étire à vos pieds, vous n'avez plus qu'à savourer l'instant.



EXPERIENCES

exclusive

Envie de prendre le large en toute liberté ? Nous vous proposons la location à la journée de nos deux semi-rigides, idéals pour découvrir les côtes, pêcher ou simplement profiter d'une sortie en mer entre amis ou en famille.

Conditions : location réservée aux personnes titulaires du permis côtier.



Une journée inoubliable en mer

