

# LA PAILLOTTE DU RUESCO

## ENTRÉES

- Antipasti du Ruesco** 32 -  
Charcuterie de pays / dips du moment / Légumes à l'huile d'olive/focaccia maison
- Jambon Cru 48 mois** 28 e / 100gr  
Tranché devant vous / au choix en chiffonnade ou à la corse ( plus épais )
- Tartare de poisson selon la pêche** 21 -  
Agrumes d'ici/vinaigrette acidulée/légumes crus
- Carpaccio de tomates** 16 -  
Crème fouettée au Brocchiù ou brousse selon la saison /pesto roquette basilic/condiments/croûtons
- Raviole de Langouste et son bouillon** 26 -  
Entrée signature / servie tiède / pomme verte / tagliatelles de courgette
- Huîtres de l'étang de Diane** 22 -  
Par 6 / vinaigre échalote / citron
- Gravelax de Boeuf** 18 -  
Légumes croquants marinés /vinaigrette sésame
- Salade Ruesco** 19 -  
Mesclun / beignet de courgette / copeaux de tomme corse / tomates / pickles / croûtons

## GRILLADES

- Côte de boeuf 1kg** 95 -  
Sauce au choix : Cap corse , beurre maitre d'hôtel , gorgonzola ou béarnaise
- Brochette de boeuf** 29 -  
Sauce au choix : Cap corse , beurre maitre d'hôtel , gorgonzola ou béarnaise
- Gambas géantes sauvages 3 pièces** 36 -
- Langouste de notre vivier** 22 e / 100gr
- Poisson entier selon la pêche** 11 e / 100gr  
Au choix cuisson au grill ou au four à la mode corse ( 30 minutes d'attente pour les grosses pièces)
- Accompagnement au choix : salade , Frites  
Légumes grillés , purée maison ou risotto  
Accompagnement supplémentaire 5-

## POUR VOS ENFANTS

- Filet de volaille  
ou poisson pané maison** 18-  
Accompagnement au choix

## MER

- Poisson du moment** 34 -  
Plat signature / comme une soupe de poisson  
Pomme de terre / Légumes de saison
- Tagliatelles aux palourdes en persillade** 28 -
- Langouste du vivier** 22e / 100gr  
Servie froide , Mayonnaise , salade légumes croquants

## TERRE

- Quasi de veau** 27 -  
Cuit en basse température/ croûte d'olive / jus romarin du jardin
- Magret de canard** 38 -  
Jus à la pietra blonde et miel
- Filet de Boeuf Ruesco** 46 -  
Escalope de foie gras poêlé/ jus cap corse

**Toutes nos viandes sont accompagnées  
de purée de pommes de terre et légumes**

## DESSERTS

- Charlotte au fruits de saison** 12 -  
Biscuit cuillère / mousse fruit / fruit frais  
glace assortie
- Profiterole** 12 -  
Choux / craquelin cacao / glace vanille  
Sauce chocolat
- Soufflé glacé Limoncello** 12 -
- Tarte citron déstructurée** 12 -  
Crèmeux citron/meringue/sablé/sorbet citron
- Café ou Thé gourmand** 14 -

**Cuisine entièrement réalisée  
sur place à base de produits  
bruts et de saison**

**Toutes nos viandes sont origine France  
et nos glaces Corse**

Réervations : 04.95.76.20.95