

# LA PAILLOTE DU RUESCO

## ENTRÉES

<b>Jambon Cru 48 mois</b>	18-
Tranché devant vous /et ses condiments	
<b>Tartare de poisson selon la pêche</b>	18-
Gingembre/câpres et citron vert	
<b>Variation de tomates et sa burrata</b>	19-
Pistou de basilic / pignons de pin	
<b>Terrine de foie gras à la lavande</b>	26-
Chutney de fruits	
<b>Pressé de légumes de saison confits</b>	19-
Crème de fromage frais	
<b>Huîtres de l'étang de Diane</b>	21-
Par 6 / vinaigre échalote / citron	
<b>Soupe de poissons maison</b>	19-
Aïoli /croustons	
<b>Salade Ruesco</b>	17-
Beignet de courgette / tomme corse /tomate	
<b>Salade César</b>	19-
Croustillant de volaille/oeuf mollet	

## GRILLADES

<b>Côte de boeuf 1kg (2 personnes)</b>	95 -
<b>Brochette de boeuf 250gr</b>	28 -
coeur de rumsteack	
<b>Entrecôte française 300 gr</b>	33-
Sauce au choix : Cap corse , roquefort , beurre maître d'hôtel	
<b>Gambas géantes sauvages 3 pièces</b>	30 -
<b>Langouste de notre vivier</b>	23 e / 100gr
<b>Poisson entier selon la pêche</b>	13 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 : pommes de terre grenaille confites à l'ail et au romarin, salade , Frites maison , Légumes du moment ou risotto

Accompagnement supplémentaire 5-

## POUR VOS ENFANTS

<b>Burger maison</b>	18-
<b>ou poisson pané maison</b>	
Accompagnement au choix	

## MER

<b>Fricassée de poulpe poêlé</b>	32 -
Plat signature / risotto crémeux à la tome Pomme de terre / Légumes de saison	
<b>Tagliatelles aux palourdes en persillade</b>	29 -
<b>Langouste de notre vivier</b>	23e / 100g
Servie froide , Mayonnaise , salade de légumes	
<b>Risotto Arborio à la tome Corse</b>	22-
Riz arborio/légumes de saison/ tomme de brebis	
<b>TERRE</b>	
<b>Selle d'agneau confite</b>	28 -
champignons et jus à la sauge	
<b>Magret de canard rôti</b>	32 -
Caramel de cédrat/pommes de terre grenaille	
<b>Filet de boeuf poêlé façon Ruesco</b>	43 -
Escalope de foie gras poêlé/jus cap corse	
<b>Ris de veau poêlés</b>	35-
Jus à la crème de crustacés	

**Toutes nos viandes sont accompagnées de pommes de terre grenaille confites à l'ail et romarin / légumes du moment ou risotto**

## DESSERTS

<b>Assiette de fromages corse</b>	12 -
Confiture de fruits secs	
<b>Tiramissu aux canistrelli / Amaretto</b>	10 -
<b>Douceur aux deux chocolats</b>	12 -
Craquelin praliné /caramel au beurre salé	
<b>Tarte meringuée / citrons corse</b>	10 -
<b>Panna cotta à la fève de tonka</b>	10 -
Soupe de fraises fraîches	
<b>Glaces</b> ( demander la carte des glaces )	
<b>Café ou Thé gourmand</b>	14 -

**Cuisine entièrement réalisée sur place à base de produits bruts et de saison**  
**Toutes nos viandes sont origine France et nos glaces Corse**

**Réservations : 04.95.76.20.95**

# LA PAILLOTE DU RUESCO

## EAUX

### Plates :

ST GEORGES 33 CL	3.50 -
ST GEORGES 75 CL	6.50 -

### Pétillantes :

OREZZA 33CL	3.50 -
OREZZA 75 CL	6.50 -

## SANS ALCOOL

JUS PAGO 20 CL	4 -
ACE, tomate, orange, ananas, fraise, abricot	
FRUITS PRESSES 20 CL	8.50 -
LIPTONIC 33 CL	4 -
ICE TEA 25 CL	4 -
COCA / COCA ZERO 25 CL	4 -
SCHWEPPS AGRUM 33 CL	4 -
ORANGINA 25 CL	4 -
SIROP A L EAU	2 -
menthe, grenadine, orgeat, fraise, citron, Pêche, cassis, sureau	

## APERITIFS

CAPCORSE 8 CL	7 -
MARTINI BLANC OU ROUGE 8 CL	7 -
MUSCAT / PETILLANT 12 CL	7 -
PASTIS / RICARD / CASANIS 4 CL	3.80 -
VODKA 4 CL	8 -
TEQUILA 4 CL	8 -
RHUM 4 CL	8 -
GIN 4 CL	8 -
WHISKY 4 CL	8 -
COUPE DE CHAMPAGNE 12 CL	12 -
KIR ROYAL 12 CL	12 -
VERRE DE VIN 14 CL	8 -

## BIERES

PRESSION ALBA 25CL	4.50 -
PRESSION ALBA 50 CL	8.50 -
BOUTEILLE PIETRA AMBREE 25CL	5 -
BOUTEILLE HEINEKEN 25CL	5 -

## COCKTAILS

MOJITO 15 CL	12.50 -
APEROL SPRITZ 12 CL	12.50 -
MOSCOW MULE 15 CL	12.50 -
CUBA LIBRE 12 CL	12.50 -

## VINS 75 CL

### Blancs

CUVÉE VASILIA	
AOP SARTENE DOMAINE FIUMICICOLI	43-
CUVÉE POLIDORI	
AOP SARTENE DOMAINE SANMICHELI	50-
CUVÉE PRESTIGE	
AOP AJACCIO DOMAINE L'ALZETO	48-
CUVÉE TOROLELLE	
AOP AJACCIO DOMAINE L'ALZETO	60-

### Rosé

CUVÉE VASILIA	
AOP SARTENE DOMAINE FIUMICICOLI	39-
CUVÉE PRESTIGE	
AOP AJACCIO DOMAINE L'ALZETO	39-

### Rouges

CUVÉE VASILIA	
AOP SARTENE DOMAINE FIUMICICOLI	43-
CUVÉE MYRTUS ROUGE	
AOP OLMETO DOMAINE SANT ARMETTU	55 -
CUVÉE POLIDORI	
AOP SARTENE DOMAINE SANMICHELI	48-

## CHAMPAGNES 75 CL

CUVÉE CARTE D'OR DRAPPIER	120 -
---------------------------	-------

## DIGESTIFS 4 CL

COGNAC	8 -
MYRTE	8 -
GET 27	8 -
BAILEYS	8 -
POIRE	8 -
LIMONCELLO	8 -

## BOISSONS CHAUDES

CAFE EXPRESSO	3 -
CAFE ALLONGE	4 -
CAPUCCINO	4 -
THE / INFUSIONS	4 -