

FROMAGES

Rocamadours ou camembert	11
Fromage blanc, coulis de fruits rouges	10

DESSERTS

Salade de fruits exotiques	15
Tarte citron framboise	15
Pavlova aux fruits rouges	18
Tarte Ruc	14
Crème brûlée	14
Crêpes au sucre ou nutella	12
Profiteroles, par une ou par trois	7/ 15
Glaces et sorbets (2 parfums au choix*) :	11
<i>Vanille / chocolat / café / fraise / framboise / citron</i>	

Prix et service compris. *Les plats marqués d'un astérisque ne sont pas faits maison

CAFÉ RUC

CAFÉ RUC & TRADITIONS

Soupe à l'oignon gratinée	16
Foie gras de canard*	23
Escargots sauvages de Bourgogne (par 5)	21
Parmentier de canard aux cèpes / foie gras poêlé	26/ 29

ENTRÉES

6 «Perles de l'impératrice» n°2, J. Dupuch*	30
Velouté du moment	16
Avocado toast, oeuf mollet	16
Lentilles Belluga, lardons	15

Petits nems de poulet*	16
Melon philibon/ culatello	15/25
Assiette de culatello	19
Tarama à la truffe d'été, blinis*	16
Tartare de saumon	19
Tartare de thon, avocat	26
Saumon fumé d'Écosse, Label Rouge	25

Artichauts poivrade, roquette, parmesan	18
Belles asperges, vinaigrette	20
Tomates à l'ancienne, burratina	19
Salade César	22
Salade Niçoise	21
La très verte salade	18

PÂTES & RISOTTO

Penne Rigate, tomate, basilic	19
Spaghetti à la bolognaise	22
Risotto à la truffe	36

PLATS

Carpaccio de boeuf	24
Tartare de boeuf traditionnel ou Aller-Retour	24
Ruc Cheeseburger / Bacon	25/ 26
Foie de veau aux raisins	29
La Milanaise	28
Blanc de poulet, curry chutney	28
Filet chateau, sauce béarnaise ou poivre	45

Carpaccio de bar	27
Thon mi-cuit, condiment thaï	34
Bar rôti, beurre citronné	30
Dos de saumon, haricots verts	29

GARNITURES

Purée « traditionnelle »	8
Haricots verts « extra fins »	
Riz basmati	
Mesclun de salade aux herbes	
Frites maison	
Épinards	

SNACK jusqu'à 18h

Club sandwich traditionnel	21
Croque-Monsieur / Madame, salade	19/ 20
Oeufs Bénédicte, saumon ou bacon	21
Omelette aux herbes, oeufs bio	15
Omelette aux champignons, oeufs bio	21