

SERVICE CONTINU TOUS LES JOURS 08H-02H

RESERVATIONS 0142609754

Contenance verrerie:

Soda 25cl et 33cl

Jus de fruit 25cl

Apéritif 4cl

Digestif 4cl

Cocktail 25 cl

Coupe 12cl

Vin 75cl, 37.5cl et 14cl

L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé, à consommer
avec modération.

T.V.A incluse au taux de 20 %
pour les boissons alcoolisées
et 10 % pour les boissons
non alcoolisées et
la nourriture.

Prix nets en euros, service compris.
La maison n'accepte plus
les chèques.

La provenance des viandes est
affichée en salle

Les plats «faits maison» sont élaborés
sur place à partir de
produits bruts



PETITS DEJEUNERS 08H-12H

Tradition

Grand café, crème, thé ou chocolat,
orange ou pamplemousse pressé,
pain, beurre, confiture
ou viennoiseries

16

Continental

Grand café, crème, thé ou chocolat,
orange ou pamplemousse pressé,
pain, beurre, confiture
ou viennoiseries
trois oeufs any style

21

Café expresso

4

Double expresso, café crème

7

Chocolat chaud

7

Cappuccino

7

Thés Mariage Frères :

Ceylan, Earl Grey, Empereur chen nung,
Marco Polo, Fuji-Yama, Darjeeling

7

Orange ou pamplemousse pressé

8

Jus de carotte "minute"

8

Pain, beurre, confiture

6

Viennoiseries

6

Trois œufs any style

13

Croque monsieur, herbes, salade

16

Eggs benedicts bacon
ou saumon

16

16

Délicieuse salade de fruits

14

Fromage blanc
avec du miel

8

9

APERITIFS

Bières pression :	
Becks 25cl	7
Leffe 25cl	8
Bières bouteilles (30 cl)	8
Budweiser, Edelweiss, Hoegaarden, Corona, Stella (sans alcool)	
Pastis (2cl)	7
Ricard (2cl)	7
Kir vin blanc (14cl)	8
Kir royal	13
Suze (6cl)	7
Porto (6cl)	7
Martini rosso ou bianco (6cl)	7

La grande assiette RUC à partager 21
Nems, antipasti, culatello & saucisse sèche

PLUS FORTS (4cl)

Vodka Smirnoff	11
Zubrowska , Belvedere	13
Gin Tanqueray, Bombay	11
Gin Sapphire	13
Whisky Glenfidish, Jack Daniel, J&B,	11
Bourbon four roses	12
Cardhu 12 ans d'âge	13
Cognac XO/ Rhum Zacapa XO (4cl)	20
Cognac VSOP/ Rhum Zacapa 23 ans (4cl)	14
Eau de vie (4cl)	14
Accompagnement soda	2

COCKTAILS

Dry Martini	14
Moscow mule	Vodka, citron, giger beer
Martini Passion	Vodka, vanille, fruit de la passion
Mojito	Rhum, citron vert, menthe
Pina Colada	Rhum, jus ananas, lait de coco
Cosmo	Vodka, triple sec, jus d'ailles
Margarita	Tequila, cointreau, citron
Caïpirinha	Cachaça, citron vert, sucre
Strawberry Collins	Vodka, fraises, citron
John Collins	Vodka, framboises, citron
Amaretto sour	Amaretto, citron, sucre de cannes
Long Island Iced Tea	Rhum, tequila, gin, triple sec, citron vert, coca cola

VINS BORDEAUX

	14cl	37.5cl	75cl
Bordeaux 11, Maucaillou	10		35
Médoc 09, Château La Cardonne		25	45
Pomerol 13, Seuil de Mazeyres			50
Canon Fronsac 11, Ch. Canon Péresse	12		60
Pessac-Léognan 12/13, Ch. Les Hauts de Smith		36	70
Pomerol 12, Château de Sales			75
Haut Médoc 12, Ch la Lagune « Le Moulin »			75
Margaux 11, Ch. Siran			80
Moulis 13, Ch. Chasse-Spleen	18		100
Saint-Émilion 08, Ch. Grand Mayne	19		95
Margaux 07, Ch. Giscours			125
Smith Haut 07, Lafitte Pessac-Léognan			140
Saint-Julien 09, Château Talbot			160
Saint-Julien 08, Château Beychevelle			180
Pauillac 06, Château Lynch-Bages			220

CHAMPAGNES

Moët & Chandon brut	14		80
Moët & Chandon rosé	17		90
Veuve Clicquot			110
Ruinart Blanc de Blanc			150
Dom Pérignon			300

VINS BLANCS

14cl 37.5cl 75cl

Languedoc

IGP Pays d'Oc, Viognier 14,
Domaine Gayda 9 32

Bourgogne

Macon Village 14, Georges Blanc
Domaine d'Azenay 38

Chablis 15,
Domaine Charly Nicolle 10 42

Pouilly fuissé
Château de Beauregard, 12 12 60

Chassagne Montrachet, 12
Bachelet Monnot 80

Meursault du Château 13,
Domaine Aegerter 80

Val de Loire

Pouilly Fumé 14, "Le petit fumé"
M. Redde 10 40

Sancerre 14,
Domaine Clairneaux 11 45

Bordeaux

Sauternes 10, Château Sahuc les Tours 12 55

VINS ROSES

Côtes de Provence 15
Les jolies filles Domaine Aegerter 32

Côtes de Provence 15,
Whispering Angel, Ch. Esclans 10 22 40

Bandol 15, "Coeur de Grain",
Domaine Ott, Château Romassan 60

VINS ROUGES

Languedoc

IGP Pays d'Oc, Syrah 13
Domaine Gayda 9 32

Coteaux du Languedoc, Deella 06 35

Beaujolais

Saint Amour 13, Aux anges 10 42

Bourgogne / Loire

Pinot Noir 15,
Domaine Saget Perrière 9 38

Sancerre
Domaine de Pré Semelé14 48

Volnay 12,
Domaine Aegerter 75

Vallée du Rhône / Provence

Malherbe, 08 35

Crozes Hermitage 14,
David Reynaud 40

Cote du Luberon 10, Château de la Verrerie 45

Châteauneuf-du-Pape 12,
"Télégramme" domaine vieux Télégraphe 14 75

BOISSONS FRAICHES

Evian 33 cl & Badoit 33 cl 6

Evian 75 cl & Badoit 75 cl 8

Perrier, 7

Limonade, orangina, thé glacé 7

Red bull, Schweppes, Agrum 7

Coca Cola, Zéro ou Light 7

Jus de fruit en bouteille Caraïbos (25cl) 7

Jus de fruit pressé 8

VIE TA MINE

carotte, orange 10

carotte, céleri 10

carotte, pomme, gingembre 12

SMOOTHIES & SOYS & MILKS (25cl) 11

Classique

orange, banane, ananas

Slim's

orange, mangue, ananas

Soy delight

soja, banane, fraise, miel

Iced vanilla late

Lait, vanille, espresso, chantilly

Milkshakes

Vanille, fraise, chocolat, Oreo

COCKTAILS SANS ALCOOL (25cl) 11

French Comedy

Red bull, framboises, citron vert, menthe

Pyramide

Orange pressée, grenadine, limonade

Palais Royal

Jus de pomme, citron vert, menthe

BOISSONS CHAUDES

Café ou décaféiné expresso 4

Double expresso, crème, thés 7

Cappuccino / chocolat chaud 7

Chocolat ou café viennois 8

Lait chaud vanille 6

Latte caramel ou vanille 8

Vin chaud / grog 7

ENTREES



Jus de carotte "minute"	8
Velouté d'automne	10
6 huitres "Perles de l'impératrice" J.Dupuch	22
Tomates "Jouno" burrata	18
Endives à la crème de Roquefort	12
Œuf poché, lentilles vertes du Puy	12
Tartare de saumon	18
Avocat king crabe	23
Saumon fumé de Norvège	20
Petits nems de poulet basilic thai*	15
Poêlée de champignon des bois	20
Eggs benedicts bacon/ saumon	16

SALADES



Salade de mâche, truffe et parmesan	17
"La très verte" salade de légumes	16
Chicken Caesar salade	19

SNACK jusqu'à 20h



Spécial club sandwich	18
Croque-monsieur ou madame, salade	16
Omelette aux herbes 13 /aux cèpes	18

RUC & TRADITION



Soupe à l'oignon gratinée	12
Foie gras de canard*	20
5 gros escargots de Bourgogne*	15
Bœuf bourguignon	25
Parmentier de canard aux cèpes/25	30

La grande assiette RUC à partager 21
Nems, antipasti, culatello & saucisse sèche

*Les plats marqués d'un astérisque ne sont pas fait maison
la carte allergènes du restaurant est disponible sur demande

PLATS



Dos de Cabillaud légèrement doré	32
Saumon "Label Rouge" haricots verts	25
La sole toute préparée (15min)	45
Tartare ou aller-retour aux herbes	21
Carpaccio "comme à Venise"	21
"Ruc" cheese burger 23 / bacon	24
Belle entrecôte plancha	30
Château grillé, béarnaise ou poivre	32
La milanaise	28
Foie de veau aux raisins	26
Blanc de poulet fermier, curry chutney	25
Frites du Ruc, HV, Mesclun, Purée ou riz	6 50

PATES et RISOTTO



Penne rigate "tomate basilic	17
Spaghetti bolognaise	20
Risotto à la truffe	30

FROMAGES

Deux petits rocamadours	10
Camembert AOP	10
Fromage Blanc 0% fruits rouges	9

DESSERTS



Délicieuse salade de fruits	14
Tarte Ruc	14
L'éclair géant du Ruc*	14
Tarte citron framboises	14
Cheese cake aux framboises	13
Pavlova aux fruits rouges	15
Profiteroles par une ou par trois	5/ 12
Crème brûlée	12
Crêpes au sucre ou au Nutella	10
Glace ou sorbet "minute" <i>Citron framboise / chocolat vanille fraise café</i>	9
Petits macarons entre amis *	14