

RUC

Nos Entrées

Gaspacho	12
Avocado toast, œuf mollet	12
Poêlée de champignons	21
Petit nems de poulet*	15
Tarama à la truffe d'été, blinis*	15
Tartare de saumon	18
Saumon fumé d'Ecosse, Label Rouge	24
Melon Philibon / culatello	12/18
La très verte salade	18
Tomates à l'ancienne, burratina	18
Artichauts poivrade, roquette & parmesan	18
Salade Caesar	21
Salade Niçoise	21

Plats

Carpaccio de bœuf	23
Tartare de bœuf traditionnel ou Aller-Retour	23
Ruc cheeseburger / bacon	25/26
Milanaise	28
Filet château, sauce béarnaise ou poivre	29
Blanc de poulet, curry chutney	28
Foie de veau aux raisins	28
Carpaccio de bar	26
Bar rôti, beurre citronné	30
Thon mi-cuit, condiment thaï	30
Saumon « Label rouge », haricots verts	28
<i>Frites maison, purée, riz, haricots verts, épinards, mesclun</i>	7

Ruc & traditions

Soupe à l'oignon gratinée	13
Foie gras de canard*	21
5 escargots sauvages de Bourgogne*	21

Fromages

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

Pâtes

Penne Rigate, tomates basilic	17
Spaghetti à la bolognaise	19
Risotto à la truffe	35

Snack

Club sandwich	18
Croque monsieur, salade	18
Croque madame, salade	19
Œufs bénédicte saumon/bacon	21
Omelette « œufs bio » aux herbes	15
Omelette « œufs bio » aux champignons	21

Desserts

Assiette de fruits rouges	18
Salade de fruits de saison	15
Figues rôties, miel et romarin	14
Tarte Ruc	14
Tarte citron framboises	14
Pavlova aux fruits rouges	18
Crème brûlée	14
Profiteroles, par une ou par trois	6/14
Glaces (2 parfums)	10

Vanille, chocolat, café, fraise, framboise, citron

RUC

Starter

Gazpacho	12
Avocado toast poched egg	12
Mixed fried mushrooms	21
Chicken rolls*	15
Truffle tarama*	15
Salmon tartar	18
Smoked salmon and toasts	24
Nature melon / culatello ham	12/18
Tomatoes, burratina	18
Très verte salad	18
Artichoke arugula salad & parmesan	18
Chicken Caesar salad	21
Niçoise salad	21

Main course

Beef carpaccio	23
Traditional beef tartar or Aller-Retour	23
Ruc cheeseburger / bacon	25/26
Milanese	28
Beef filet, béarnaise or pepper sauce	29
Golden chicken breast, curry chutney	28
Veal liver	28
Seabass carpaccio	26
Roasted seabass	30
Salmon « Label rouge », green beans	28
Tuna with sesame	30

*French fries, mashed potatoes, rice, green beans, 7
spinach, herbs salad*

Ruc & traditions

Onion soup	13
Duck foie gras*	21
5 snails*	21

Cheese

Rocamadours or camembert	10
Cottage cheese and red fruits coulis	10

Pasta

Penne Rigate, tomato basilic	17
Spaghetti bolognese	19
Risotto à la truffe	35

Snacking

Club sandwich	18
Croque monsieur, salad	18
Croque madame, salad	19
Eggs benedict salmon/bacon	21
Omelet « bio eggs » with herbs	15
Omelet « bio eggs » with mushrooms	21

Dessert

Red fruits plate	18
Fresh fruits salad	15
Roasted figs	15
Ruc pie	14
Lemon pie and raspberries	14
Red fruits pavlova	18
Crème brûlée	14
Profiteroles, by one or three	6/14
Ice cream (2 perfumes)	10

Vins Blancs

14cl 37,5cl 75cl

RHONE

IGP Vaucluse 2014, 50
Songe d'or

BOURGOGNE

St Véran
Maison J.Drouhin 2018 9 39
Chablis « Per Aspera »
Domaine Charly Nicolle 2018 10 45
« Georges Blanc » Château d'IGE 2016 55
Pouilly Fuissé
Domaine la Soufrandise 2017 15 75
Meursault, Aegerter 2018 16 110
Puligny Montrachet
Domaine Nudant 2017 135

LANGUEDOC ROUSSILLON

Viognier, les Acanthes 2019 35

LOIRE

Pouilly Fumé « Les Terres blanches »
Pascal Jolivet 11 48
Sancerre, Pascal Jolivet 2018 12 65

BORDEAUX

Sauternes
Château Sahuc les Tours 2016 12 60

Vins Rosés

Côtes de Provence « G.G.W » 9 35
St André de Figuière 2020
Côteaux d'Aix-en-Provence 40
Château La Coste 2020
Côtes de Provence « Whispering Angel »
Château D'Esclans 2020 10 22 50

Vins Rouges

14cl 75cl

LANGUEDOC-ROUSSILON

Pic Saint Loup, Bergerie Capucin 2017 10 45
Terrasses du Larzac, Camel Joseph 2017 50

BEAUJOLAIS

Brouilly, Domaine Louis Père & Fils 2018 35
Morgon, Château des Jacques 2015 10 42

BOURGOGNE & LOIRE

Pinot Noir, Domaine Les Perrières 2018 9 32
St Nicolas de Bourgueil,
Les Quarterons 2017 9 35
Sancerre, Domaine N.Millérioux 2018 45
Savigny-les-Beaune, Aegerter 2018 85
Gevrey-Chambertin, Domaine Jeanniard 2016 160

VALLEE DU RHONE & PROVENCE

Crozes-Hermitage, L.Combier 2018 10 45
Ventoux « «Rêve de rubis »
Domaine des Enchanteurs 2014 55
Châteauneuf-du-Pape
Domaine du Grand Tinel 2015 15 75

BORDEAUX

Bordeaux, Le B Par Maucaillou 2016 10 35
Médoc, Château la Cardonne 2009 55
Graves, Villa Bel Air 2015 55
Pomerol, Le Seuil de Mazeyres 2014 60
Haut Médoc, Moulin de la Lagune 2014 65
Pessac Léognan, les Hauts de Smith 2015 70
St Estèphe, JM Cazes 2015 75
Margaux, Château Siran 2011 80
Moulis, Château Chasse-Spleen 2014 19 120
St Emilion, Château Grand-Mayne 2013 130
Margaux, Château Giscours 2014 140