

# MENUS MIDI

du lundi au vendredi

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

21€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

25€

## ENTRÉES

Saint-Marcellin rôti au miel 8  
Toast céréales, roquette, noix

Tartare de saumon à l'avocat 9  
Façon Thaï

Gratin de Ravioles du Dauphiné 8  
Label Rouge  
Crème de truffe, Parmesan A.O.P.

Foie Gras de Canard 14  
(+3€ sur nos menus)  
Toasts, confit d'oignons, confiture figues, noix

Velouté d'asperge blanche 10  
Crème de truffe, Chips de Panais

## PLATS

Coeur de Rumsteck Argentin 220g 20  
(+3€ sur nos menus)

Gratin Dauphinois Maison, Sauce Gorgonzola

Pavé de Saumon sauce Vierge 18  
Fondue de poireaux

Magret de Canard sauce à l'Orange 18  
Gratin Pommes de Terre & Patate douce

Tataki de Boeuf Angus 18  
Frites de Patate Douce

Lasagnes Végétarienne 15  
Ricotta, Épinards, Tomates séchées

Filet de Volaille Snacké à la Plancha 15  
Jus de volaille au saté, écrasé de pommes de terre  
et garden peas

Burger des Rupins 18  
Pain BIO, Steak Haché Frais 150g, Double cheddar,  
Poitrine de porc fumée, Sauce secrète, Frites

Plat du Jour 15

## DESSERTS

Brioche façon Pain perdu 7  
Caramel au beurre salé, crème anglaise, compoté  
de pommes & poires caramélisées

Fondant au Chocolat 7  
Caramel Beurre Salé, Noix de Pécan caramélisées

Crème Brûlée à la Noisette du Piémont 7  
Topping Praliné Noisette

Crèmeux Citron (+2€ sur nos menus) 9  
Sablé, Meringue, Fruit Du Moment

Café Très Gourmand des Rupins 9  
(+2€ sur nos menus)  
Sélection de nos desserts version mini

Tiramisu du Chef au Café 7

# LUNCH MENU

Monday to Friday

STARTER + MAIN or MAIN + DESSERT

21€

STARTER + MAIN + DESSERT

25€

## STARTERS

Baked Saint-Marcellin cheese with honey Multigrain toast, arugula, walnuts	8
Salmon tartare with avocado Thai-style	9
Gratin of "Ravioles du Dauphiné" (Label Rouge) Truffle cream, Parmesan A.O.P.	8
Duck Foie Gras (+€5 on menus) Toast, onion confit, fig jam, walnuts	14
Cream of white asparagus soup Truffle Cream, Parsnip Crisps	10

## MAIN COURSES

Argentinian Angus rump steak 220g (+€3 on menus) Homemade gratin dauphinois, Gorgonzola sauce	20
Duck breast with orange sauce Potato & sweet potato gratin	18
Salmon fillet Slow-cooked leeks in cream and butter	18
Angus beef tataki Sweet potato fries	18
Les Rupins Burger Organic bun, 150g beef patty, double cheddar, lettuce, Smoked pork belly, pickles, tomato, fries	18
Vegetarian lasagna Ricotta, spinach, sun-dried tomatoes	15
Chicken fillet (plancha grilled) Satay jus, mashed potatoes, snow peas	15
Dish of the day	15

## DESSERTS

French toast-style brioche Salted butter caramel, custard, caramelized apple & pear compote	7
Chocolate fondant Salted butter caramel, caramelized pecans	7
Hazelnut crème brûlée from Piedmont Praline topping	7
Lemon cream dessert (+€2 on menus) Shortbread, meringue, seasonal fruit	9
"Very Gourmet" coffee selection (+€2 on menus) Selection of our best mini desserts	9
Chef's tiramisu	7