

MENUS MIDI

du lundi au vendredi

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

21€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

25€

ENTRÉES

Saint-Marcellin rôti au miel	8
<small>Toast céréales, roquette, noix</small>	
Tartare de saumon à l'avocat	9
<small>Façon Thaï</small>	
Gratin de Ravioles du Dauphiné Label Rouge	8
<small>Crème de truffe, Parmesan A.O.P.</small>	
Sublime Foie Gras de Canard (+3€ sur nos menus)	14
<small>Toasts, confit d'oignons, confiture figues, noix</small>	
Velouté d'asperge blanche	10
<small>Crème de truffe, Chips de Panais</small>	

PLATS

Coeur de Rumsteck Argentin 220g (+3€ sur nos menus)	20
<small>Gratin Dauphinois Maison, sauce Gorgonzola</small>	
Pavé de Saumon sauce Vierge	18
<small>Fondue de poireaux</small>	
Magret de Canard sauce à l'Orange	18
<small>Gratin Pommes de Terre & Patate douce</small>	
Tataki de Boeuf Angus	18
<small>Frites de patate douce</small>	
Lasagnes végétarienne	15
<small>Ricotta, Épinards, Tomates séchées</small>	
Filet de Poulet	15
<small>Snacké à la Plancha, jus de volaille au saté, écrasé de pommes de terre et pois gourmand</small>	
Burger des Rupins	18
<small>Pain BIO, Steak Haché 150g, Double cheddar, Salade, Poitrine de porc fumée, Cornichons, Tomate, Frites</small>	
Plat du jour	15

DESSERTS

Brioche façon Pain perdu	7
<small>Caramel au beurre salé, crème anglaise, compoté de pommes & poires caramélisées</small>	
Fondant au Chocolat	7
<small>Caramel Beurre Salé, Noix de Pécan caramélisées</small>	
Crème Brûlée à la Noisette du Piémont	7
<small>Topping Praliné Noisette</small>	
Crèmeux Citron (+2€ sur nos menus)	9
<small>Sablé, Meringue, Fruit Du Moment</small>	
Café Très Gourmand des Rupins (+2€ sur nos menus)	9
<small>Sélection de nos desserts version mini</small>	
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	8
<small>Multigrain toast, arugula, walnuts</small>	
Salmon tartare with avocado	9
<small>Thai-style</small>	
Gratin of “Ravioles du Dauphiné” (Label Rouge)	8
<small>Truffle cream, Parmesan A.O.P.</small>	
Duck Foie Gras (+€3 on menus)	14
<small>Toast, onion confit, fig jam, walnuts</small>	
Cream of white asparagus soup	10
<small>Truffle Cream, Parsnip Crisps</small>	

MAIN COURSES

Argentinian Angus rump steak 220g (+€3 on menus)	20
<small>Homemade gratin dauphinois, Gorgonzola sauce</small>	
Salmon Fillet sauce Vierge	18
<small>Slow-cooked Leeks in Cream and Butter</small>	
Duck breast with orange sauce	18
<small>Potato & sweet potato gratin</small>	
Angus beef tataki	18
<small>Sweet potato fries</small>	
Vegetarian lasagna	15
<small>Ricotta, spinach, sun-dried tomatoes</small>	
Pan-Seared Chicken Fillet	15
<small>Satay chicken jus, mashed potatoes and garden peas</small>	
Les Rupins Burger	18
<small>Organic bun, 150g beef patty, double cheddar, lettuce, Smoked pork belly, pickles, tomato, fries</small>	
Dish of the day	15

DESSERTS

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