

MENUS

Tous les soirs & week-ends

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

30€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

35€

ENTRÉES

Burratina des Pouilles Roquette, Grenade, Fleur de Sel Noir	13
Tartare de saumon à l'avocat Façon Thaï	14
Gratin de Ravioles du Dauphiné Label Rouge Crème de truffe, Parmesan A.O.P.	14
Foie Gras de Canard (+5€ sur nos menus) Toasts, confit d'oignons, confiture figues, noix	19
Velouté d'asperge blanche Crème de truffe, Chips de Panais	14

PLATS

Coeur de Rumsteck Argentin 220g (+5€ sur nos menus) Gratin Dauphinois Maison, Sauce Gorgonzola	29
Pavé de Saumon sauce Vierge Fondue de poireaux	26
Magret de Canard sauce à l'Orange Gratin Pommes de Terre & Patate douce	26
Tataki de Boeuf Angus Frites de Patate Douce	26
Lasagnes Végétarienne Ricotta, Épinards, Tomates séchées	23
Filet de Volaille Snacké à la Plancha Jus de volaille au saté, écrasé de pommes de terre et garden peas	23
Burger des Rupins Pain BIO, Steak Haché Frais 150g, Double cheddar, Poitrine de porc fumée, Sauce secrète, Frites	24
Classique du Moment	25

DESSERTS

Brioche façon Pain perdu Caramel au beurre salé, crème anglaise, compoté de pommes & poires caramélisées	11
Fondant au Chocolat Caramel Beurre Salé, Noix de Pécan caramélisées	11
Crème Brûlée à la Noisette du Piémont Topping Praliné Noisette	10
Crèmeux Citron (+2€ sur nos menus) Sablé, Meringue, Fruit Du Moment	12
Café Très Gourmand des Rupins (+2€ sur nos menus) Sélection de nos desserts version mini	12
Tiramisu du chef au café	11

Réserver ma table

MENUS

Every evening & weekends

STARTER + MAIN or MAIN + DESSERT

30€

STARTER + MAIN + DESSERT

35€

STARTERS

Burratina from Puglia Arugula, Pomegranate, Black Sea Salt Flakes	13
Salmon tartare with avocado Thai-style	14
Gratin of "Ravioles du Dauphiné" (Label Rouge) Truffle cream, Parmesan A.O.P.	14
Duck Foie Gras (+€5 on menus) Toast, onion confit, fig jam, walnuts	19
Cream of white asparagus soup Truffle Cream, Parsnip Crisps	14

MAIN COURSES

Argentinian Rump Steak 220g (+€5 on menus) Homemade Gratin Dauphinois, Gorgonzola sauce	29
Salmon Fillet sauce Vierge Slow-cooked Leeks in Cream and Butter	26
Duck Breast with Orange sauce Potato & sweet potato gratin	26
Angus Beef Tataki Sweet Potato Fries	26
Vegetarian Lasagna Ricotta, spinach, sun-dried tomatoes	23
Pan-Seared Chicken Fillet Satay chicken jus, mashed potatoes and garden peas	23
Les Rupins Burger Organic bun, 150g beef patty, Double Cheddar, Lettuce, Smoked pork belly, Pickles, Tomato, Fries	24
Seasonal classic	25

DESSERTS

French toast-style brioche Salted butter caramel, custard, caramelized apple & pear compote	11
Chocolate fondant Salted butter caramel, caramelized pecans	11
Hazelnut crème brûlée from Piedmont Praline topping	10
Lemon cream dessert (+€2 on menus) Shortbread, meringue, seasonal fruit	12
"Very Gourmet" coffee selection (+€2 on menus) Selection of our best mini desserts	12
Chef's tiramisu	11

[Book my table](#)