

MENUS MIDI

du lundi au vendredi

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

21€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

25€

ENTRÉES

Burratina des Pouilles
Roquette, Grenade, Fleur de Sel Noir

Tartare de saumon à l'avocat
Façon Thaï

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

Foie Gras de Canard
(+5€ sur nos menus)
Toasts, confit d'oignons, confiture figues, noix

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

PLATS

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

Gratin Dauphinois Maison, Sauce Gorgonzola

Pavé de Saumon sauce Vierge
Fondue de poireaux

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

Tataki de Boeuf Angus
Frites de Patate Douce

Lasagnes Végétarienne
Ricotta, Épinards, Tomates séchées

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

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

Plat du Jour

DESSERTS

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

Fondant au Chocolat
Caramel Beurre Salé, Noix de Pécan caramélisées

Crème Brûlée à la Noisette du Piémont
Topping Praliné Noisette

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

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

Tiramisu du Chef au Café

Réserver ma table

LUNCH MENU

Monday to Friday

STARTER + MAIN or MAIN + DESSERT

21€

STARTER + MAIN + DESSERT

25€

STARTERS

Burratina from Puglia Arugula, Pomegranate, Black Sea Salt Flakes	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

[Book my table](#)