

La RUCHE

— STEAK & RIBS —

MENU

ENTRÉES

Burrata a la truffe	14
Carpaccio de boeuf	15
Carpaccio de boeuf Wagyu	20
Carpaccio de boeuf Burrata	18
Croquettes de Boeuf Wagyu	19
Croquettes de crevettes fait maison	14
Croquettes de fromage fait maison	12
Duo de croquettes fait maison	15

STREET FOOD

Yakitori 4 Brochettes de poulet enrobées de sauce Teriyaki	12
Trio de burger Black Angus / Wagyu / Rub Gallega	25
Trio de tacos Tortilla de Maïs au boeuf Black Angus	15
Salade au poulet Salade Gourmande, Suprême de volaille	14
Salade chèvre chaud Salade gourmande Chèvre Chaud	14
Salade végétarienne Salade Gourmande aux légumes de saisons	13.5

RIBS DE BOEUF

Hot & Spicy Barbecue	29.5
Honey & Barbecue	29.5
Nature Spareribs	29

À PARTAGER

Filet pur d'agneau +/-750gr (2pers)	100
Côte à l'os de boeuf Tomahawk +/- 1 Kg	110
Short Beef Ribs +/-2.5 Kg (3pers)	120
Hammer Beef +/- 2 Kg (3pers)	120

VIANDES D'EXCEPTION

Brisket de Bœuf 300 Gr Tranches issues du poitrail du bœuf Simmental, généreusement marbrées et fumées pendant 8 heures.	24
Entrecôte de Bœuf Black Angus 300 Gr Coupe épaisse de la partie centrale du dos, avec une marbrure fine.	27
Faux Filet Black Angus 300 Gr Coupe noble du milieu du dos.	22
Côte à l'os de Bœuf Simmental 500 Gr Issue de la côte première, combinaison de viande tendre et de gras.	40
Filet Pur Black Angus 250 Gr Morceau maigre et très tendre, avec une texture fondante.	35
T-Bone Black Angus 500 Gr Coupe avec os en T, filet pur d'un côté, faux-filet de l'autre.	34
Tagliata de Bœuf Black Angus Filet grillé, tranché, recouvert de parmesan et huile de truffe.	35
Couronne d'Agneau Pièce de viande délicate et savoureuse.	35
Filet de Volaille Servi avec légumes de saison et guacamole.	22
Souris d'Agneau Hot & Spicy Barbecue Cuite lentement, nappée de sauce barbecue relevée.	28
Souris d'Agneau Barbecue Honey Cuite lentement, nappée de sauce caramélisée au miel.	28
Carbonnade Flamande Mijoté de bœuf sans alcool.	24

SUPPLÉMENTS

Frites Maison coupées Main	3	4.5
Frites de Patates Douces		4.5
Légumes Fait Maison frais de saisons		4.5
Pommes Grenailles au Thym		3.5
Purée de Pomme de terre		4.5
Frite Maison cheddar et lardon fumés		6

VIANDES MATURÉES 300G

Picanha Wagyu Australien Grade 8-9+	70€
Faux filet Wagyu Australien Grade 8-9+	112.5€
Entrecôte Wagyu Australien Grade 8-9+	112.5€
Entrecôte Boeuf de galice	48€
Entrecôte Black Angus Uruguay	48€
Entrecôte Black Angus U.S.A	60€
Entrecôte Black Angus Nouvelle-zélande	60€
Entrecôte Black Angus Australien	60€

BURGERS

The Wagyu Burger 150gr de Bœuf 100% wagyu Cheddar mature affiné 9 mois, salade d'iceberg ciselée, oignons caramélisés, tombé de tomates, sauce du chef.	25
The Bacon Burger 200G de boeuf Black Angus Irlandais, bacon de boeuf, Cheddar mature affinée 9 mois, oignons caramélisés au paprika, salade d'iceberg ciselée, oignons rouges, tombé de tomates, cornichons, sauce barbecue	18
The Classic Burger 200G de boeuf Black Angus Irlandais, Cheddar mature affiné 9 mois, salade d'iceberg ciselée, oignons caramélisés, tombé de tomates, sauce du chef.	16
The Abeja Burger 200G de boeuf Black Angus Irlandais, Cheddar mature affiné 9 mois, oignons caramélisés au paprika, salade d'iceberg ciselée, tombé de tomates, guacamole.	16,5
The Galice Burger 200G de boeuf de galice espagnole, Cheddar mature affiné 9 mois, salade d'iceberg ciselée, oignons caramélisés, tombé de tomates, sauce du chef.	25
The Ribs Burger Un burger d'une viande si tendre de nos fameux ribs de boeuf	25
The Smokey Burger 200G de boeuf Black Angus Irlandais, Emmental suisse, roquette, champignons sautés, tombé de tomates, mayonnaise à la truffe maison.	17
The Chicken Burger Poulet, Cheddar mature affiné 9 mois, oignons caramélisés, roquette, tomates, cornichons, sauce du chef.	16

SAUCES

Mayonnaise Maison
Mayonnaise à la Truffe
Mayonnaise Pesto
Sauce Cheddar
Heinz Tomato Ketchup
Sauce aux Trois Poivres
Sauce Béarnaise
Sauce Archiduc

SOFTS

Ginsterberg Cola	3
Ginsterberg Cola-Zéro	3
Ginsterberg Orange	3
Ginsterberg Lemon	3
Iced-Tea	3
Schweppes Agrum	3
Schweppes Tonic	3
Bru 1/2 L	4,5
Bru pétillant 1/2 L	5
Oasis Tropical	3
Ginger Ale	5
Kusmi Tea	4

CAFÉS

Café	3
Espresso	2,5
Cappuccino	3
Café latté	3

MOCKTAILS

Sunshine Pastèque, citron vert, fruit de la passion, fraise	10
Cucumber Party Fruit de la passion, citron vert, concombre, menthe, gingembre.	10
Mojito Passion menthe, citron, fruit de la passion, fraise, glace pilée, eau gazeuse.	10
Strawberry Violette Violette & Fraise	10
Mango Crush Mangue, citron frais & gingembre	10
Litcheezee Litchee, citron frais, fraise.	10

DESSERTS

Café Gourmand Accompagné de ses différentes pâtisseries faites maison	15
Brioche perdue Servie avec une boule de glace vanille	11
Crème brûlée	11
Moelleux au chocolat Servi avec une boule de glace vanille	13
Feuilleté à la pistache Pâte feuilletée et morceaux de pistaches, fourrée à la glace vanille	13