

MENU

ENTRÉES

Croquette de fromage fait maison	140
Duo de croquettes fait mai	150
Croquettes de crevettes fait maison	160
Carpaccio de boeuf	160
Buratta truffe	170
Carpaccio de boeuf buratta	180
Stracciatella, Pastèque & menthe	180
Poulpe marinée & humous	180
Tataki de Saumon	180
Avocat, huile de sésame, soja	

SALADES

Salade César	150
volaille grillé, oeuf, parmesan	
Salade grecque	160
feta, tapenade basilic, croûtons à l'ail, huile d'olive au citron	
Tartare de Boeuf fait main au couteau	180
Mayonnaise sriracha, huile sésame, ciboulette, pickles d'oignon	
Salade de gambas et fruits exotiques	190
Vinaigrette au fruit de la passion et à l'huile d'argan	
Salade Boeuf & avocat	190

RIBS DE BOEUF

Nature	280
Honey & Barbecue	300
Hot & Spicy Barbecue	300

VIANDES D'EXCEPTION

Filet de Volaille	240
Servi avec des légumes de saison et guacamole.	
Entrecôte de Bœuf Black Angus 300 Gr	300
Coupe épaisse de la partie centrale du dos avec une marbrure fine.	
Filet Pur Black Angus 250 Gr	320
Morceau maigre et très tendre avec une texture fondante.	
Tagliata de Bœuf Black Angus	340
Filet de boeuf grillé, tranché, recouvert de parmesan et huile de truffe.	
Couronne d'Agneau	350
Pièce de viande délicate et savoureuse.	
T-Bone Black Angus 500 Gr	340
Coupe avec os en T, filet pur d'un côté, faux-filet de l'autre.	
Côte à l'os de Bœuf Black Angus 500 Gr	340
Issue de la côte première, combinaison de viande tendre et de gras.	

A PARTAGER

Tomahawak Black Angus	950
Pour 2 personnes	

ACCOMPAGNEMENT

Frite maison	45
Riz basmati	45
Fricassée de légumes	45
Purée de pomme de terre	45
Salade verte	45

BURGERS

The Chicken Burger	160
Poulet croustillant, garni de cheddar affiné 9 mois, salade romaine, de tranches de tomates, de cornichons et d'une mayonnaise aux herbes	
The Classic Burger	180
200g de boeuf black angus, garni de cheddar affiné 9 mois, laitue iceberg croquante, de tranches de tomates, d'oignons caramélisés et de notre sauce maison	

PATES

Fusili au poulet rôti	210
Champignons sautés à l'ail, crème onctueuse au parmesan	
Ravioli de ricotta et cèpes de l'Atlas	230
Crème légère au parmesan affiné	
Linguine Saumon	240
Saumon à l'ail confit et fines herbes fraîches	
Wok de boeuf aux légumes & gingembre	260
Boeuf émincé sauté au wok, légumes, gingembre, ail, sauce soja, huile de sésame	

POISSONS

Moules à la provençale	190
Frites maison	
Moules nature	190
Frites maison	
Moules à la crème	230
Pavé de saumon teriyaki	260
Daurade grillée	280
Sauce vierge aux tomates, olives et citron confit	

DESSERTS

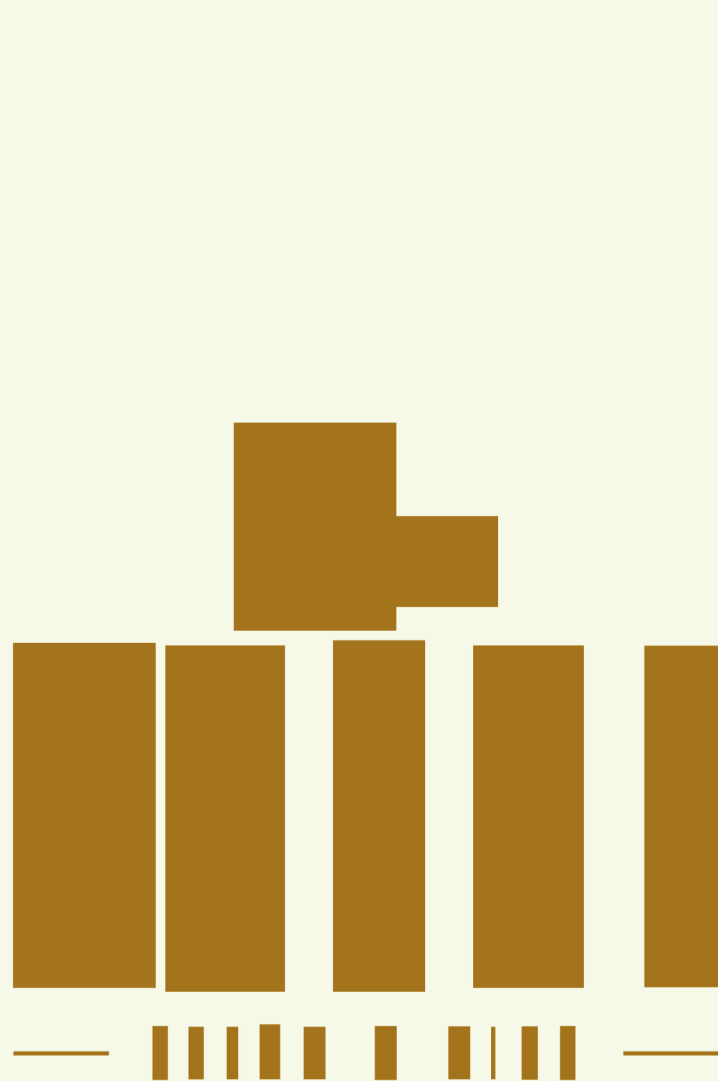
Trio de sorbet	110
Trio de crème glacée	110
Mi-cuit cookie à la pistache, et sa glace vanille de Madagascar	120
Coeur de noisette, café et sa glace vanille de Madagascar	120
Cheesecake mangue, crumble sablé et son sorbet au fruit de la passion	120
Crème brûlée vanille	150
Assiette de fruits frais	160
Suggestion du chef	160

Votre choix de crème glacée :
Chocolat, Vanille, Caramel beurre salé, Pistache

Votre choix de sorbet :
Framboise, Fraise, Fruit de la passion, Citron-Gingembre

SAUCES

Cinq Poivres Béarnaise Archiduc Jus de boeuf crémeux	Mayonnaise Maison Mayonnaise à la Truffe Heinz Tomato Ketchup BBQ
--	---



La Ruche est née à Bruxelles en 2019, lorsqu'une fratrie a décidé de donner vie à leur passion commune :

l'excellence culinaire.

Depuis, c'est un lieu de rencontre entre raffinement, accueil sincère et cuisine inspirée, **dans un cadre aussi**

historique qu'iconique.

Nous favorisons la qualité à la quantité, la fraîcheur à la facilité, et chaque client avant tout le reste.



@laruche.ma

@laruche.ma