

Entrées & partage

Pour commencer, picorer et partager autour de la table.

Les signatures de la maison

Trois invitations à découvrir le Ruby.



Œuf mayo du Ruby

Mayonnaise japonaise au miso et dashi, wakamé & croûtons

8 €



Poulet dynamite

Filet de poulet mariné pané minute, sauce chili thaï

9 €



Tentacule de poulpe snackée

Mayo aux olives kalamata et sauce vierge aux herbes

24 €

Entrées de Saison

Œuf Mayo du Ruby SIGNATURE 8 €

Mayonnaise japonaise au miso et dashi, wakamé et croûtons dorés.

Burrata Crémeuse VÉGÉTARIEN 12 €

Tomates cerises rôties et pêches fraîches, réduction balsamique.

Salade de Pastèque VÉGÉTARIEN 11 €

Feta émiettée et son croustillant, olives, oignons rouges et éclats de pistache.

Poulet Dynamite SIGNATURE 9 €

Poulet mariné pané minute, sauce chili thaï onctueuse.

Tempura de Chou-Fleur au Curry 10 €

Chou-fleur frit croustillant, sauce tzatziki, pickles d'oignons rouges, menthe.

Tataki de Bœuf au Sésame 12 €

Oignons pickles maison, cacahuètes torréfiées et ciboulette fraîche.

Mezzés & Partage

Assiette de Mezzés Complète 24 €

Houmous, falafels dorés, tarama blanc, tzatziki maison et stracciatella crémeuse.

Tzatziki du Ruby SIGNATURE 9 €

Concombre frais, échalotes confites, jus de citron, aneth et ciboulette.

Stracciatella au Basilic 10 €

Cœur de burrata, tomates cerises confites et huile infusée au basilic frais.

Tarama Blanc & Pain Pita 11 €

Émulsion de cabillaud sauvage servie avec pain pita tiède.

Houmous au Zaatar 9 €

Pois chiches mijotés, crème de sésame (tahini) et mélange d'épices zaatar.

Assiette de Tapas Mixte 20 €

Sticks mozzarella fondants, jalapeños épicés, nems de légumes croustillants et onion rings.

Salades & Pokes

La Salade Fraîcheur 21 €

Crevettes rôties, avocat, mangue, concombre, olives, coriandre fraîche et oignons pickles.

Poke Bowl Saumon 20 €

Saumon frais mariné, riz étuvé tiède, fèves edamame, mangue mûre, radis, avocat et tomates cerises.

Salade César au Poulet Pané 20 €

Volaille panée croustillante, œufs durs, romaine, tomates cerises, copeaux de parmesan, sauce césar maison.

Poke Bowl Falafel (Végétarien) 18 €

Falafels croustillants, riz étuvé, fèves, mangue, avocat, radis et sésame torréfié.

Les plats du chef

Viandes, poissons et pâtes. Une cuisine généreuse, au fil des envies.

Viandes & Volailles

Entrecôte Maturée 30 Jours (250g) 31 €

Bœuf d'exception persillé, tendreté extrême, saisie vive au grill.

Cordon Wouaaah ! 21 €

Escalope croustillante, cœur coulant de Comté AOP & jambon de dinde fumé, sauce paprika doux.

Burger du Ruby SIGNATURE 19 €

Steak de bœuf haché minute, cantal affiné, cheddar, oignons rouges, salade et sauce secrète du chef. (Version XXL +5€)

Pavé de Rumsteak 24 €

Pièce noble savoureuse, cuisson maîtrisée minute au passe.

Bavette de Bœuf Chimichurri 22 €

Bavette tendre saisie à la flamme, assaisonnée de notre sauce chimichurri aux herbes fraîches.

Brochette de Poulet Satay 20 €

Blancs de volaille marinés, sauce cacahuète onctueuse indonésienne et riz parfumé.

Tartare du Chef à l'Italienne (180g) 20 €

Bœuf coupé au couteau, pesto basilic, tomates confites, pignons torréfiés et copeaux de parmesan.

Accompagnements & Sauces

Frites Fraîches Maison 5 €

Pommes de terre fraîches coupées minute, double cuisson croustillante.

Légumes de Saison Rôtis VÉGÉTARIEN 5 €

Légumes glacés et rôtis au thym frais et huile d'olive vierge.

Salade Verte & Pickles VÉGÉTARIEN 4 €

Jeunes pousses fraîches, vinaigrette maison et pickles d'oignons.

Riz Parfumé & Sésame 4 €

Riz jasmin cuit vapeur et graines de sésame torréfiées.

Sauces Maison au Choix 2,50 €

Chimichurri frais, sauce tartare relevée ou sauce secrète du Ruby.

Poissons & Océan

Tataki de Saumon Laqué 26 €

Glaçage au miso et soja doux, cébette ciselée, oignons crispy et mayonnaise spicy maison.

Tentacule de Poulpe Snackée 24 €

Poulpe snacké croustillant et fondant, mayonnaise aux olives kalamata et sauce vierge citronnée.

Fish & Chips du Ruby SIGNATURE 19 €

Dos de cabillaud pané à la bière blonde, frites fraîches maison et sauce tartare relevée.

Maquereaux Panés à la Pistache 19 €

Filets panés en croûte de pistaches concassées, sauce yaourt grec au citron et fines herbes.

Plat du Jour (Le Midi uniquement) 19 €

Suggestion inspirée du marché, renouvelée chaque matin par notre chef.

Pâtes Fraîches

Linguini Crème de Truffe SIGNATURE 22 €

Crème onctueuse à la truffe noire d'été, Parmigiano Reggiano AOP 24 mois.

Penne alla Stracciatella 18 €

Sauce tomate mijotée aux herbes de Provence, stracciatella crémeuse et basilic.

Penne Saumon & Épinards 20 €

Pavé de saumon frais poêlé, tombée de jeunes pousses d'épinards et crème douce.

La Formule du Midi

Du lundi au vendredi • Produits frais du marché

Entrée + Plat OU Plat + Dessert 25 €

Entrée + Plat + Dessert 30 €

Suggestions du chef renouvelées chaque semaine selon les arrivages

La cave & les douceurs

Un verre, une dernière bouchée, et le plaisir de prolonger le moment.

La Cave & Champagnes

	Verre	Bouteille
Sauvignon Blanc AOP Les Albrières	6 €	26 €
Blanc frais, vif et aromatique. Verre (12cl) ou Bouteille (75cl).		
Chardonnay AOP Le Coquillet	8 €	32 €
Blanc rond, beurré et élégant.		
Sancerre Maison Joseph Mellot	10 €	40 €
Sélection. Grande minéralité, agrumes et finesse.		
Côtes de Provence AOP Minuty M	7 €	32 €
Rosé aérien, groseille, pêche de vigne et grande fraîcheur.		
Brouilly AOP La Chapelle	8 €	31 €
Rouge soyeux et fruité aux tanins délicats.		
Pic Saint Loup AOP « Jasmin »	-	26 €
Rouge charpenté aux notes de garrigue et fruits noirs.		
Champagne EPC Brut / Moët & Chandon	12 €	75 € à 120 €
Champagne. Bulles fines de célébration. À la coupe ou en bouteille.		

Digestifs & Spiritueux

Calvados Pays d'Auge AOP	8 €
Notes de pomme cuite, vanille et boisé délicat (Château du Breuil 4cl).	
Cognac Réserve VSOP	9 €
Élégant, arômes de fruits confits et d'épices douces (4cl).	
Limoncello Artisanal Givré	7 €
Liqueur de citrons de Sorrente servie frappée (4cl).	
Rhum Vieux Ambré Agricole	9 €
Notes chaleureuses de vanille, cannelle et chêne toasté (4cl).	

Bières artisanales

Bière Artisanale Blonde (Pression)	4,50 € / 8,50 €
Bière locale artisanale d'Île-de-France. Demi (25cl) ou Pinte (50cl).	

Desserts Gourmands

Brioche Façon Pain Perdu	9 €
Brioche dorée moelleuse, glace vanille Bourbon artisanale, caramel au beurre salé coulant.	
Baba au Rhum & Crème Diplomate	11 €
Biscuit imbibé de sirop parfumé au rhum ambré, crème diplomate légère à la vanille de Madagascar.	
Paris-Brest Maison	12 €
Pâte à choux croustillante, mousseline pralinée noisettes du Piémont et amandes effilées.	
Profiteroles au Chocolat Chaud	10 €
Choux cuits le matin, glace vanille, nappe de chocolat noir chaud fondu et chantilly maison.	
Crème Brûlée Tradition	8 €
Fine croûte de cassonade craquante caramélisée au chalumeau, cœur onctueux vanillé.	
Café ou Thé Gourmand	11 €
Expresso ou sélection de thés fins, accompagné d'une déclinaison de 4 douceurs miniatures du chef.	

Cocktails Créations

Le Ruby (Cocktail Signature) SIGNATURE	11 €
Gin Bombay Sapphire, crème de mûre sauvage, citron vert, sucre de canne.	
Golden Mule	11 €
Vodka Absolut, liqueur Saint-Germain fleur de sureau, citron vert, ginger beer épicée.	
Spritz Déclinaisons	11 €
Apérol, Campari, Limoncello ou Saint-Germain, Prosecco Maison Perlino, trait d'eau gazeuse.	

Sans alcool, cafés & thés

L'Exotique Fraîcheur	8 €
Jus d'orange, ananas rôti, citron vert, grenadine maison.	
Virgin Mojito / Pink Lady	8 €
Menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse ou jus cranberry & pomme.	
Café Bio & Thés d'Auteur	2,50 € à 4,50 €
Expresso pur arabica d'Éthiopie, sélection de thés fins et infusions bio.	