







Toute l'équipe vous souhaite une bonne dégustation et un excellent moment Ruche!

S	Α	LA	Y C	E	S
---	---	----	-----	----------	---

EN ENTRÉE: 5,50€ EN PLAT: 9,50€

Salade Coleslaw

Carotte, chou, radis

Salade Haricots verts

Haricot vert, carotte, persil, oignon, cumin

Salade Ebly

Ebly, concombre, tomate, poivron rouge et vert cru, maïs, oignon rouge

Salade Russe selon Fadoua Pomme de terre, jambon, concombre, maïs, tomate cerise, oignon rouge

Lentillaise

Lentilles, saumon fumé, persil, échalote

Zaalouk

Aubergine, tomate, poivron, ail, paprika, cumin

Tartine biquette

Chèvre chaud, miel, noix et salade verte

Soupe du jour

PLATS

Plat du jour	13,00€
Viande, poisson ou végétarien selon l'inspiration du Ch	ef
Burger, Potatoes Steak haché, cheddar, oignon, tomate, salade	14,50€
Salade Caesar	12,50€
Poulet, oignon, tomate, œuf, parmesan, croutons, salad	е
Quiche au choix, salade verte Lorraine (lardons), chèvre épinards, thon poivron, oign	9,50€
Croque Monsieur, salade verte Pain de mie, jambon ou dinde, béchamel, emmental râ	9,00€ ipé
Croque Madame, salade verte Pain de mie, jambon ou dinde, béchamel, emmental râ oeuf au plat	9,50€ .pé,

FROMAGES ET DESSERTS

Pâtisserie de La Ruche

Choix en boutique, prix vitrine + 0,80€

Café gourmand (Expresso ou allongé) Supplément autres boissons +1.50€	5,00€
Pain perdu avec sa boule vanille	6,00€
Profiteroles	6,00€
Trio de fromages	5,50€

PIZZAS		1/2 salade
Margarita Tomate, mozzarella	10,00€	6,50€
Orientale Tomate, merguez, poivrons, mozzarella	13,50€	9.00€
Royale Tomate, jambon ou dinde, champignons, olives noires,	14,50€ mozzarella	9,00€
Chèvre miel Crème fraîche, chèvre, noix, miel, mozzarella	13,50€	9,00€
4 saisons Tomate, artichauts, asperges, poivrons, mozzarella	14.00€	9,50€
Italienne Tomate, jambon italien, pesto, roquette, mozzarella	15,00€	10,00€
4 fromages Crème fraîche, gorgonzola, taleggio, scamorza, mozz	15,50€ arella	10,50€
Montagnarde Crème fraîche, mozzarella, reblochon, poulet, oignon	16,00€	11,00€
Norvégienne Crème fraîche, saumon fumé, aneth, mozzarella	16,50€	12,00€

NOS FORMULES

Plat du jour + Café gourmand 16,00€ Entrée, plat du jour, dessert* 21,00€ *Choix dans la sélection du jour Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 12,50€

1/2 pizza (Margarita ou Royale), dessert (moelleux au chocolat, éclair ou crêpe au sucre), 1 boisson (sirop ou jus de pomme, d'orange ou de pamplemousse)



APÉRITIFS	SOFTS
Ricard 2cl 4,00€ Kir 12cl 5,00€ Kir royal 12cl 12,00€ Martini blanc/rouge 4cl 4,00€ Clan Campbell 3cl 6,00€ Jack Daniel 3cl 6,50€ Porto blanc/rouge 4cl 4,00€ Get 27 6cl 5,00€ Get 31 6cl 6,50€	Jus d'orange pressée 25 cl Jus de fruits Granini 25 cl Nectar d'orange, nectar d'abricot, jus de pomme, nectar ananas, jus de pamplemousse, jus de tomate, jus de fraise Canettes 33 cl Coca-Cola, Coca zéro, Coca Cherry, Orangina, Sprite, Schweppes Tonic, Schweppes Agrum, Perrier, Oasis, San Pellegrino citron Thé Glacé JOMO Pêche Hibiscus, Passion citron vert,, Menthe Citron Citronnade JOMO Mangue Limonade 25 cl Diabolo 25 cl 3,00€ Sirop à l'eau 2,50€ Fraise, Grenadine, Cerise, Menthe, Citron, Pêche, Violette Vittel/San Pellegrino (50 cl) 3,50€
	Vittel/San Pellegrino (100 cl) 5,00€

BIÈRES	33 CL -	6€		
Brasserie De Sutter, bière artisana	Brasserie De Sutter, bière artisanale locale			
La Folie Douce, bière blonde 5%				
La Givrée, bière blanche 5,5%				
La Crazy, IPA, 6,5%				
La Folle de bois, bière aux fruits rouge	s 6.8%			
La Dément'Brée, bière ambrée 7,5%				
A la Cool, sans alcool 0,0%	33 CL -	5,00€		
BIÈRES PRESSION	25 CL	50 CL		
Gallia Champs libre blonde 5.8%	4,00€	7,50€		
Ciney blonde d'abbaye 7%	4,50€	8,50€		
Panaché	4€	7,50€		
Monaco	4€	7,50€		

VINS				
	VERRE	1/4	1/2	BOUTEILLE
Blanc Les Méridiennes AOP Lubéron Chardonnay Les Jamelles IGP Rouge	<i>'</i> .	8,00€	12,00€	28,00€
Les Méridiennes AOP Lubéron Château Malbec AOC Border Rosé	,	8,00€	12,00€	32,00€
Les Méridiennes AOP Lubéron Loulou Charmeuse AOP Lubér	,	8,00€	12,00€	22,00€
Cidre La Ferme des Ruelles				15,50€
Champagne Veuve Pelletier	COUPE 11	,00€	BOUTE	LLE 60,00€

COCKTAILS	25CL 5.00
	SUPP 3CL ALCOOL 3.00
Bee Happy Orange, pomme, citron jaune, mie	+ Vodka
Mojito Limonade, citron vert, menthe, cas	+ Rhum sonnade
Cocktail tropical Orange, mangue, banane, grenad	+ Rhum
Sunrise Jus d'ananas, jus de citron, jus d'or	+ Téquila ange, grenadine
Peps Jus de pomme, sirop de citron, lim	+ Gin
Spritz	8.00€
Prosecco, Apérol, orange, eau pét	illante
Américano Campari, Martini rouge, Martini d	8.00€ ry, citron, eau pétillante

BOISSONS CHAUDES

Café	1,90€
Café noisette	2,10€
Café double	2,90€
Petit café crème	2,90€
Grand café crème	3,50€
Cappuccino	3,50€
Café Viennois	3.90€
Latte	3,90€
Sirop Vanille, Noisette ou Caramel	+0.30€
Chocolat chaud	3,50€
Chocolat viennois	4,50€
Lait chaud	2,90€
Thé Damman (voir notre carte)	3,80€



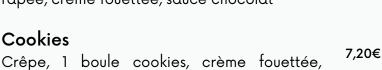
NOS CRÊPES

Crêpe au sucre	3.70€
Crêpe beurre sucre citron	4.00€
Crêpe au nutella	4.80€
Crêpe caramel beurre salé	4.80€
Crêpe confiture (abricot ou fraise)	4.80€
Crêpe crème de marrons	4.80€
Crêpe au miel	4.80€

Supplément crème fouettée 1.00€

CRÊPES GLACÉES

Dame Blanche 7,20€ Crêpe, 1 boule vanille, crème fouettée, sauce chocolat Banana 7,80€ Crêpe, 1 boule vanille, banane, crème fouettée, sauce chocolat Caramel 7,20€ Crêpe, 1 boule caramel beurre salé, crème fouettée, sauce caramel Coconut 7,80€ Crêpe, 1 boule noix de coco, noix de coco râpée, crème fouettée, sauce chocolat





LA SPÉCIALE RUCHE

La Maya

Crêpe, 1 boule vanille, cerneaux de noix,
miel, crème fouettée

Prix en euros, taxes et service compris.

Toute l'équipe vous souhaite une bonne dégustation et un excellent moment à La Ruche!

sauce caramel



Toute l'équipe vous souhaite une bonne dégustation et un excellent moment à La Ruche!

COUPE

1 boule 4,00€

2 boules 5,20 €

3 boules 6,40 €

Supp crème fouettée 1,00€ Supp alcool 3cl 3,00€

PARFUMS

Fruits

Fraise, Mangue

Classiques

Chocolat, Caramel beurre salé, Vanille

Gourmands

Cookies, Amarena

NOS COUPES

Fraise Melba

2 boules fraise, 1 boule vanille, fraises, crème fouettée, coulis de fraises

9,80€

9,80€

9,80€

7,00€

7,00€

9,80€

9,80€

Banana Split

1 boule fraise, 1 boule chocolat, 1 boule vanille, banane, crème fouettée, sauce chocolat

Poire Belle Hélène

3 boules vanille, poire en morceaux, crème fouettée, sauce chocolat

Chocolat Liégeois

2 boules chocolat, crème fouettée, sauce chocolat

Café Liégeois

2 boules café, crème fouettée, sauce café

Caramel

2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, crème fouettée, sauce caramel



LA SPÉCIALE RUCHE

La Maya

1 boule mangue, 2 boules vanille, purée de mangue, cerneaux de noix, miel, crème fouettée

Prix en euros, taxes et service compris.













Toute l'équipe vous souhaite une bonne dégustation et un excellent moment à La Ruche!

THÉS VERTS

Minty Tea

Thé Gunpowder avec feuille de menthe poivrée

L'oriental

Thé vert Sencha, fruit de la passion, pêche de vigne et fraise des bois

Bali

Thé vert Sencha, litchi, pamplemousse et rose

TISANES

Verveine menthe

Tilleul

Tisane du berger

Verveine, tilleul, menthe poivrée, fleur d'oranger, citronnelle

THÉS SPÉCIAUX

Rooibos Citrus

Rooibos, huiles essentielles de citron vert, clémentine et orange sanguine

THÉS NOIRS

Thé Breakfast

Thé noir du Sri Lanka et d'Inde

Thé Darjeeling

Thé noir d'inde

Thé Earl Grey

Thé noir de Chine à la bergamote

Thé Caramel

Thé noir de Chine, morceaux de papaye, arômes caramel et chocolat

Thé 4 fruits rouges

Thés noirs de Chine et de Ceylan, cerise, fraise, framboise et groseille



Bonne dégustation !

Prix en euros, taxes et service compris.

FORMULES BRUNCH & PETIT DÉJEUNER

DÉTENTE 8€

1 Boisson chaude

1 Croissant ou 1 pain au chocolat

1 Verre de jus de fruits

Baguette

Confiture, beurre, nutella

11.50€



GOURMANDE

1 Boisson chaude

1 Croissant ou 1 pain au chocolat

1 Verre de jus de fruits

1 Yaourt

Salade de fruits

Baguette

Confiture, beurre, nutella

L'ASSIETTE 65

De la Ruche (supplément)

Assortiment de charcuterie et de **fromages**.

SUR LE POUCE

1 Boisson chaude

1 Croissant ou 1 pain au chocolat

1 Verre de jus de fruits

BRUNCH

Dimanche de 11h à 15h

35€

Adultes

15€

Enfants (-12 ans)

