



RUBY

HAUTE BISTRONOMIE & BAR À COCKTAILS

97 Boulevard de la Mission Marchand, Courbevoie • Réservations : 01 40 97 02 05

Entrées de Saison

POUR COMMENCER

Œuf Mayo du Ruby SIGNATURE 8 €
Mayonnaise japonaise au miso et dashi, wakamé et croûtons dorés.

Poulet Dynamite SIGNATURE 9 €
Poulet mariné pané minute, sauce chili thaï onctueuse.

Burrata Crémeuse VÉGÉTARIEN 12 €
Tomates cerises rôties et pêches fraîches, réduction balsamique.

Tempura de Chou-Fleur au Curry 10 €
Chou-fleur frit croustillant, sauce tzatziki, pickles d'oignons rouges, menthe.

Salade de Pastèque VÉGÉTARIEN 11 €
Feta émiettée et son croustillant, olives, oignons rouges et éclats de pistache.

Tatari de Bœuf au Sésame 12 €
Oignons pickles maison, cacahuètes torréfiées et ciboulette fraîche.

Mezzés & Partage

SAVEURS D'ORIENT

Assiette de Mezzés Complète 24 €
Houmous, falafels dorés, tarama blanc, tzatziki maison et stracciatella crémeuse.

Tarama Blanc & Pain Pita 11 €
Émulsion de cabillaud sauvage servie avec pain pita tiède.

Tzatziki du Ruby SIGNATURE 9 €
Concombre frais, échalotes confites, jus de citron, aneth et ciboulette.

Houmous au Zaatar 9 €
Pois chiches mijotés, crème de sésame (tahini) et mélange d'épices zaatar.

Stracciatella au Basilic 10 €
Cœur de burrata, tomates cerises confites et huile infusée au basilic frais.

Assiette de Tapas Mixte 20 €
Sticks mozzarella fondants, jalapeños épicés, nems de légumes croustillants et onion rings.

Pâtes Fraîches

TRADITION ITALIENNE

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.

Salades & Pokes

FRAÎCHEUR & ÉQUILIBRE

La Salade Fraîcheur 21 €
Crevettes rôties, avocat, mangue, concombre, olives, coriandre fraîche et oignons pickles.

Salade César au Poulet Pané 20 €
Volaille panée croustillante, œufs durs, romaine, tomates cerises, copeaux de parmesan, sauce césar maison.

Poke Bowl Saumon 20 €
Saumon frais mariné, riz étuvé tiède, fèves edamame, mangue mûre, radis, avocat et tomates cerises.

Poke Bowl Falafel (Végétarien) 18 €
Falafels croustillants, riz étuvé, fèves, mangue, avocat, radis et sésame torréfié.

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



RUBY

PLATS D'EXCEPTION, DESSERTS & MIXOLOGIE

Viandes & Volailles

SÉLECTION NOBLE

Entrecôte Maturée 30 Jours (250g) D'EXCEPTION 31 €
Bœuf d'exception persillé, tendreté extrême, saisie vive au grill.

Cordon Wouaaaah ! 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.

Poissons & Océan

ARRIVAGES FRAIS

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.

Desserts Gourmands

DOUCEURS MAISON

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

MIXOLOGIE & SPRITZ

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.

La Cave & Champagnes

SÉLECTION DU
SOMMELIER

Sauvignon Blanc AOP Les Albrières BLANC 6 € / 26 €
Blanc frais, vif et aromatique. Verre (12cl) ou Bouteille (75cl).

Chardonnay AOP Le Coquillet BLANC 8 € / 32 €
Blanc rond, beurré et élégant.

Sancerre Maison Joseph Mellot SÉLECTION 10 € / 40 €
Grande minéralité, agrumes et finesse.

Brouilly AOP La Chapelle ROUGE 8 € / 31 €
Rouge soyeux et fruité aux tanins délicats.

Pic Saint Loup AOP « Jasmin » ROUGE 26 €
Rouge charpenté aux notes de garrigue et fruits noirs.

Champagne EPC Brut / Moët & Chandon CHAMPAGNE 12 € / 75 € à 120 €
Bulles fines de célébration. À la coupe ou en bouteille.