

La RUCHE

— STEAK & RIBS —

La Ruche - Steak & Ribs Brussels

La Ruche est un restaurant bruxellois réputé pour ses viandes d'exception, à savoir ses steaks, ses ribs et ses pièces maturées, toujours sélectionnées avec soin. Son concept associe cuisine authentique et maîtrise du grill, dans une atmosphère chaleureuse où les touches de bois et les lumières tamisées créent un cadre chic et accueillant.

La convivialité occupe une place centrale : service attentionné, ambiance vivante et portions généreuses. Implantée dans trois lieux emblématiques de Bruxelles Saint-Gilles, Schaerbeek et l'Atomium, La Ruche se distingue par la fraîcheur de ses produits, la qualité constante de ses viandes et un accueil reconnu pour sa chaleur.



LA RUCHE RÉINVENTE VOS FÊTES DE FIN D'ANNÉE...

La
RUCHE
— STEAK & RIBS —



Célébrez vos fêtes avec notre menu d'exception

CHÈRE VALENTINE,

Il est fin prêt... et il n'attend plus que vous !

Pour célébrer la magie des fêtes de fin d'année, La Ruche a imaginé, rien que pour vous, un **menu** qui réunit une dose de **générosité**, une pincée de **complicité** et un soupçon de **gourmandise hivernale**.

Découvrez notre **Ribs laqué miel-agrume**, accompagné d'une sauce miel-orange, d'une purée de patates douces et de légumes glacés... le tout suivi d'une généreuse part de **buche maison**.

DÉCOUVRIR LE MENU

Un moment gravé à jamais

Dès ce **1er décembre 2025** et jusqu'au **2 janvier 2026**, offrez-vous un instant magique, suspendu dans le tourbillon des festivités à **La Ruche**.

Laissez-vous porter par un dîner qui respire **l'élégance** et **l'intime**.

WWW.LARUCHE.BE

DÈS CE 1ER DÉCEMBRE
2025 ET JUSQU'AU 02
JANVIER 2026,

PROFITEZ D'UN REPAS
QUI RAVIVERA VOS
PLUS BEAUX
SOUVENIRS DE FIN
D'ANNÉE

RÉSERVEZ VOTRE
TABLE DÈS
MAINTENANT !

Saveurs HIVERNALES

MENU

APÉRITIFS

MINI-CROQUETTES 8
Mini-croquettes de crevettes maison
et mayo à la truffe

DUO DE CROQUETTES 10
Fromage + légumes frits version
classique ou végétarienne

TOASTS DE BŒUF 10
Maturé façon carpaccio sur pain grillé,
huile de truffe & roquette

VEDETTE

RIBS LAQUÉ MIEL AGRUME 28
Accompagné d'une sauce miel-orange
+ purée de patates douces + légumes
glacés

DÉSSERTS

BUCHE MAISON 11
roulée chocolat / crème mascarpone

CRÈME BRÛLÉE 11
Vanille de Bourbon

PLATS PRINCIPAUX

CÔTE À L'OS 30
Côte à l'ossimental 500 g pour deux,
à partager, avec frites maison +
option sauce au choix

RIBEYE BLACK ANGUS 24
Black Angus maturé (300 g) +
pommes de terre au thym + légumes
de saison

SALADE GOURMET 14
Accompagnée de légumes rôtis, chèvre
chaud gratiné, noix & vinaigrette
miel-moutarde

BURGER VÉGÉTARIEN 18
Burger végétarien gourmet maison +
frites de patates douces

MOCKTAILS

FLOCON DE NOËL 10
Pastèque, citron vert, fruit de la passion

STRAWBERRY VIOLETTE 10
Violette & Fraise

MOJITO 2026 10
Menthe, citron, fruit de la passion,
fraise, glace pilée, eau gazeuse.