

VINS

VINS BLANCS	14 cl	25 cl	75 cl
Muscadet Sèvre et Maine AOC Château de la Mouchetière	4,8	8,2	24
Chardonnay IGP Pays d'OC	4,8	8,2	24
Ecoterra			
Viognier IGP Pays d'OC	6,2	10,4	30
Domaine les Salices			
Menetou-Salon AOC	8	13,4	39
Domaine de la Farge			
Pouilly-Fumé AOC			38
Les Clairières			
Chablis 1 ^{er} Cru AOC			62
Château de Fleys			
Rully AOP			54
Château d'Étroyes Les Fromanges			
Châteauneuf-du-Pape AOC			92
Château la Nerthe			
VINS ROUGES	14 cl	25 cl	75 cl
Pinot Noir IGP Pays d'OC	5,2	8,8	25
Le Versant Pinot Noir			
Brouilly AOC	5,4	9,2	26
Réserve de Beauvoisie			
Pic St-Loup AOC	8	13,4	39
Altitude 192 "Terre Haute"			
Chili Carménère	5,4	9,2	26
El Grano			
Bordeaux AOC	6,2	10,4	30
Château Roquefort			
Côtes-du-Rhône AOP	5,9	10,2	29
Les 3 Garçons			
Graves AOC Château Haut Selve			42
Crozes-Hermitage AOC			42
Étienne Pochon			
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOP			54
Domaine Henri Delagrange			
Côte Rôtie AOP			54
E. Guigal			
Châteauneuf-du-Pape AOC			92
Château la Nerthe			

VINS

VINS ROSES	14 cl	25 cl	75 cl	150 cl
IGP Alpilles	4,8	8,2	24	
Aimée des Alpilles				
IGP Méditerranée	6,2	10,4	30	
Demoiselle sans Gêne				
Côtes-de-Provence AOC	8	13,4	38	
Minuty Côté Presqu'île				
Côtes-de-Provence AOC			42	75
Miraval				

CHAMPAGNES

	12 cl	75 cl
Bauser Extra Brut	10	60
Ruinart Brut		90

APÉRITIFS

Americano maison 8 cl	7,6
Martini bianco/rosso, Campari, Suze 5 cl	4,6
Pastis 51 Ricard 2 cl	4,1
Lillet blanc Porto 5 cl	4,6
Kir au vin blanc 14 cl	4,6
Kir Royal 12 cl	10
Jack Daniel's Four Roses 4 cl	8,5
J&B 4 cl	6,6
Jameson 4 cl	7,5
Chivas 12 ans 4 cl	10
The Dalmore 12 ans 4 cl	15
Nikka Whisky from the Barrel 4 cl	12



DIGESTIFS 4 cl

Cognac VSOP, Calvados VSOP, Bas-Armagnac	9
Cognac XO	20
Amaretto, Bailey's, Cointreau, Get 27, Get 31	7,5
Poire Williams, Framboise, Mirabelle	9
Rhum Diplomatico, Rhum Don Papa	10
Rhum Botran Reserva 15 ans	11
Bourbon Woodford Reserve	11,5



1, place de la Libération | 92120 Montrouge

01 49 12 46 61

contact.rubeomonte@gmail.com



Prix nets en euros, taxes et service compris. Minimum CB 10 €.
 Notre établissement n'accepte plus les chèques. +1,5 € sur les boissons chaudes après 18h.
 La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande.
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
 Rubeo Monte | Carte mai 2024 | www.1chr.fr

FORMULES PETIT DÉJEUNER

LE CLASSIQUE 8,5

Une boisson chaude au choix :
Café, thé, chocolat ou café crème
Une orange pressée
Une brioche ou un croissant (+1 €)
Une tartine, beurre et confiture

LE COMPLET 12,5

Une boisson chaude au choix :
Café, thé, chocolat ou café crème
Une orange pressée
Une brioche ou un croissant (+1 €)
Une tartine, beurre et confiture
2 oeufs au plat
Supplément bacon +1,5 €

PLANCHES

Planche mezze	19,5	Planche mixte	20
Planche de charcuterie	19,5	Œuf bio mayonnaise	7
Pâté en croûte de la maison Pinel			8,5
Poulet croustillant, sauce béarnaise			7,5
Tarama, crackers au sésame			8
Houmous au sésame			6,5
Croque-Monsieur truffe à partager			11

PAUSE SUCRÉE

DESSERT DU JOUR		voir ardoise
Tiramisu		9,5
Brioche façon pain perdu, glace vanille		9
Crumble pommes-poires		9
Mousse au chocolat, streusel cacao		7
Café gourmand		9
Thé gourmand		9,5

CRÊPES

Sucre	5	Nutella	6,5	Caramel	6,5
Crème de marron, miel	6,5	Grand Marnier			7

GLACES

1 BOULE 4,5 € | 2 BOULES 8 € | 3 BOULES 11 €
moka, noisette, vanille, chocolat, framboise, citron vert, mangue

BIÈRES

PRESSION	25 cl	50 cl	BOUTEILLE 33 cl	
Rubeo Silver	4	7	Tripel Karmeliet	7
Grimbergen	5	9	La Chouffe Cherry	7
Blanche 1664	5	9	Chimay Bleue	7
Demory IPA	5	9	Desperados	7
Panaché Monaco	4	7	Pelforth Brune	7
Tango	4	7	Bière sans alcool	7
Picon-bière	6	10,5		
Bière du moment				

BOISSONS FRAÎCHES

	25 cl	33 cl
Coca-Cola, Coca-Cola Zero		4,8
Fuze Tea	4,8	
Limonade, Ginger beer, Orangina	4,8	
Schweppes, Schweppes agrumes	4,3	
Perrier		4,8
Vittel	4,8	
Nectar de fruits : abricot / ananas / fraise	4,3	
Jus de fruits : orange / pomme / tomate	4,3	
Jus de fruit pressé minute orange / citron	6	
Citronnade		5,5

BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné Ladoux	2,3
Double café, double décaféiné	4,6
Café crème	4,3
Cappuccino	6
Chocolat chaud à l'ancienne	5
Lait chaud	3,5
Chocolat Viennois, Café Viennois	6,2
Infusion BIO (verveine, tilleul, camomille)	4,8
Irish Coffee	9
Vin chaud Grog	6



THÉS COMPTOIRS RICHARD 4,9

Earl Grey | Darjeeling | Ceylan
Fruits Rouges | Vert Jasmin
Vert Menthe | Vanille Caramel



COCKTAILS SIGNATURES 11,5

À LA FRAÎCHE

gin, liqueur de fleur de sureau,
jus de citron, concombre, menthe

LE MEZCAL MARGARITA

mezcal De Sanchez, triple sec Ferrand Dry Curaçao,
jus de citron vert (+ 1 €)

LE TOMBEUR

rhum blanc Plantation 3 Stars, rhum brun Plantation Original Dark,
liqueur de passion, liqueur de gingembre, jus de citron vert, jus d'orange

LA BRINGUE

vodka Fair, crème de pêche, triple sec Ferrand Dry Curaçao,
jus de citron bio

L'AMERLOQUE

Bourbon, Amaretto, jus de citron vert, Angostura,
bitter citron sauvage, sirop de romarin

LES INCONTOURNABLES 9

CAÏPIRINHA | TI PUNCH | SEX ON THE BEACH
COSMO | MOJITO

LES MULES 9

MOSCOW MULE | LONDON MULE | CARIBBEAN MULE

LES SPRITZ 9

BOULEVARD SAINT-GERMAIN (liqueur de sureau)

APEROL SPRITZ

MAMMA MIA (limoncello)

TIFOSI (Campari)

MOCKTAILS 7,5

RUBEO MULE

Ginger Beer, concombre, citron vert

VIRGIN MOJITO

limonade, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne

AQUALEMON

sirop de menthe, eau gazeuse, citron vert