



ENTRÉES

- | | |
|---|------------|
|  LE GRAVLAX DE MAQUEREAUX | 10€ |
| Gravlax de maquereau grillé à la flamme, salade de fenouil croquant, pommes de terre, sauce fromage blanc et moutarde à l'ancienne. | |
|  LA TARTE TOMATES, MOZZA, FRAISES  | 12€ |
| Tarte en feuille de brick au parmesan, tomates et fraises de saison, émulsion de mozzarella, pesto de basilic et roquette. | |
|  LE TARTARE THON & SAUMON | 13€ |
| Duo de thon et saumon, sauce leche de tigre et lait de coco.
<i>Vinaigrette coco, oignon cébette, piment, oignon rouge, herbes, citron vert.</i> | |
|  LA SALADE CÉSAR <i>Disponible en version plat</i> | 12€ |
| La véritable salade César avec sa sauce maison, accompagnée de son haut de cuisse de poulet croustillant. | |

 *Végétarien*



MENU ENFANT

Aiguillettes de poulet panées ou poisson pané, frites.
Sirop.
Deux boules de glace.

12,50€



PLATS

LES VIANDES

☀	LE POULET FERMIER	24€
	Cuisse de poulet fermier à l'estragon, polenta crémeuse au parmesan, poivrons et jus corsé.	
☀	LE TARTARE DE BŒUF	26€
	Tartare de bœuf en tortilla assaisonné de mayonnaise sriracha et ses condiments, frites maison et salade verte.	
☀	LA PLUMA DE PORC	25€
	Pluma de porc cuite à basse température, pommes de terre bouchon, coulis de poivrons, chou pak choï et jus fumé.	
☀	L'ENTRECÔTE	28€
	Entrecôte snackée au beurre, ail, thym et sa sauce du moment, frites maison et salade verte.	
☀	LA SALADE CÉSAR	23€
	La véritable salade César avec sa sauce maison, accompagnée de son haut de cuisse de poulet croustillant.	



PLATS

LES POISSONS



LE MI-CUIT DE THON

Steak de thon mi-cuit, sauce chimichurri, accompagné de courgette farcie au tartare de tomates.

25€



LA PAËLLA EN ARANCINI

Arancini façon paëlla, crevettes, soupions, moules et sa bisque de crevettes corsée.

27€

LE VÉGÉTARIEN



LA PIZZA FRITTA

Pâte à pizza frite, garnie de sauce tomate et d'une déclinaison de ratatouille.

22€



DESSERTS

☀️ LE FRAMBOISE-POIVRON

Crème diplomate à la framboise, accompagnée de ses gels framboise et poivron rouge, poivrons confits, crumble citron vert, ganache montée à la vanille et sorbet framboise.

12€

☀️ LE MOJITO

Moelleux et gelée de citron vert, espuma au rhum, crémeux citron, billes de menthe et sorbet citron jaune.

12€

☀️ LE COOKIE DOUGH

Pâte à cookie crue enrobée de chocolat, espuma et croustillant au cookie, glace vanille, gel au lait et crémeux chocolat au lait.

11€

☀️ LE FRAISE-ESTRAGON

Fraises fraîches et crémeux à l'estragon, accompagnés d'une glace et d'un gel fraise, espuma au mascarpone, vinaigrette à la fraise et tuile croustillante.

10€

FROMAGE

FROMAGE DU MOMENT

Accompagné de salade verte et huile d'Olive Panéry.

9€

TAPAS

Tous les jours, de 18h00 à 23h00

BURRATA CRÉMEUSE - 250G  **14€**

Huile d'Olive Panéry et crème balsamique.

PLANCHE MIXTE **28€**

Brie à la truffe, rosette, jambon Serrano, Spianata piccante, cervelle de canut.

PLANCHE MÊLÉE **34€**

Saumon fumé maison, croquetas chili cheese, soupions frits, mezza, brie truffé, jambon Serrano, cervelle de canut.

SOUPIONS FRITS **18€**

Soupions frits et mayonnaise épicée.

TRIO DE MEZZE  **12€**

Trio de tapenades, olives noires, tomates confites et poivrons jaunes.

CROQUETAS CHILI CHEESE  **16€**

Croquetas croustillantes au cheddar et piments jalapenos.

BAO POULET **16€**

Pains bao garnis d'effiloché de poulet aux épices.

PIZZETTA DU RUCK **19€**

Saumon fumé maison, crème de ciboulette.

PIZZETTA DU CHEF **19€**

Crème, jambon blanc, straciatella, huile de truffe.

BOL DE FRITES MAISON  **8€**

Frites et mayonnaise aux herbes.

PLANCHE DE FRUITS DE SAISON  **16€**