ENTRÉES

L'AGNOLOTTI — 11
Agnolotti maison farcis au Comté AOP, velouté de volaille crémé

L'ESCARGOT — 12
Escargots et velouté de topinambour à la noisette

L'ŒUF PARFAIT — 11
Émulsion de pommes de terre, poêlée de champignons, châtaignes et œuf parfait

LA TRUITE — 12
Filet de truite fumé maison, blette farcie à la féta, crème de livèche et pickles de côte de blettes

L'INCONTOURNABLE PÂTÉ-CROÛTE — 10
Pâté-croûte maison du moment, salade verte

MENU ENFANT

Aiguillettes de poulet panées ou filet de poisson pané & frites
Une boule de glace
Une boisson

12,50

Végétarien

PRIX TOUTES TAXES COMPRISES, SERVICE INCLUS. LA LISTE DES ALLERGÈNES, EST DISPONIBLE AUPRÈS DE NOS ÉQUIPES.

PLATS

LES VIANDES

LE POULET — 25

Suprême de poulet jaune de la Drôme, conchiglioni farcis aux champignons de Paris, crème de champignons

LE PORC — 25

Joue de porc confite 12h et effilochée, sauce à la moutarde, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive Panéry

LE VEAU — 29

Côte de veau 250g rosée cuite à basse température puis snackée, assortiment de légumes de saison et jus réduit

LA CANETTE — 26

Filet de canette cuit à basse température, mousseline de céleri au beurre noisette et ses condiments poire, noisette, persil

Supplément +5€ : double canette 320g

LE BŒUF — 28

Picanha de bœuf Angus saignante, sauce trompette de la mort, frites et salade verte

PRIX TOUTES TAXES COMPRISES, SERVICE INCLUS. LA LISTE DES ALLERGÈNES, EST DISPONIBLE AUPRÈS DE NOS ÉQUIPES.

PLATS

LES POISSONS

LE CABILLAUD — 27
Filet de cabillaud cuit basse température en ballotine, accra, patate douce et sauce coco

LA CREVETTE — 26
Riz sauté aux crevettes, citronnelle et légumes sautés

L'ENCORNET — 26
Encornet farci à la mousseline de poissons et jambon Serrano, bisque d'écrevisse et spaghetti à l'encre de seiche

LE VÉGÉTARIEN

LE TOUT-CHAMPIGNON — 24
Crémeux de champignons de Paris, poêlée de champignons de saison, sponge cake au persil et tuile croustillante

PRIX TOUTES TAXES COMPRISES, SERVICE INCLUS. LA LISTE DES ALLERGÈNES, EST DISPONIBLE AUPRÈS DE NOS ÉQUIPES.

DESSERTS

LE CHOCOLAT-HUILE D'OLIVE PANERY — *10*

Moelleux et crémeux chocolat 70 %, ganache montée et confiture à l'huile d'olive Panéry et glace chocolat

LE PANETTONE — *10*

Panettone maison aux kumquats et citrons, gel kumquat, crémeux citron et sorbet yuzu

LA POMME-SHISO — *10*

Guimauve au poivre de Sichuan, gel pomme, pickles et segments de pomme Granny Smith, ganache montée au shiso et sorbet maison shiso

LE RIZ AU LAIT — *10*

Riz au lait, praliné de riz soufflé, confiture de lait, espuma béchamel à la vanille, tuile de riz et glace yaourt

FROMAGE

Brie farci à la truffe
Salade verte à l'huile d'olive Panéry

10

PRIX TOUTES TAXES COMPRISES, SERVICE INCLUS. LA LISTE DES ALLERGÈNES, EST DISPONIBLE AUPRÈS DE NOS ÉQUIPES.

TAPAS

Du lundi au samedi, de 18h00 à 23h00

LA PLANCHE MIXTE — *29*
Jambon Serrano, lomo Abotia, spianata, cervelle de canut, brie farci à la truffe

LA PLANCHE MÊLÉE — *32*
Mezze, brie, charcuterie, accras x3, crevette Teriyaki, cervelle de canut, saumon fumé

LA PIZZETTA — *19*
Crème à la truffe, champignons de Paris et jambon blanc

LE TRIO DE MEZZE — *12*
Tapenade de pois cassés, patate douce et topinambour et toasts

LES CREVETTES TERIYAKI — *18*
Brochettes de crevettes marinées au Teriyaki x5

LES ACCRAS — *14*
Accras de cabillaud maison, mayonnaise épicée x9

LES TACOS DE POISSON — *15*
Tacos de thon, avocat x3

L'HALLOUMI — *19*
Fromage halloumi, chutney d'oignons, huile verte et wasabi

LE PIED DE COCHON — *16*
Sucettes panées d'effiloché de pied de cochon, crème aux deux moutardes x5

LE BOL DE FRITES — *8*
Frites et mayonnaise aux herbes

LA BRIOCHE PERDUE — *14*
Topping au choix : praline, pâte à tartiner choco/noisette, caramel beurre salé

PRIX TOUTES TAXES COMPRISES, SERVICE INCLUS. LA LISTE DES ALLERGÈNES, EST DISPONIBLE AUPRÈS DE NOS ÉQUIPES.

Nous suivre

RESTONS CONNECTÉS

RETROUVEZ-NOUS EN LIGNE : SCANNEZ LE QR CODE ET PROLONGEZ L'EXPÉRIENCE.

ACTUALITÉS, ÉVÉNEMENTS, ÉQUIPE, NOUVELLE CARTE.

PARTAGEZ VOTRE AVIS

UN COMPLIMENT, UNE RECOMMANDATION ?
FAITES NOUS PART DE VOTRE EXPÉRIENCE À L'ATELIER DU RUCK.