

ENTRÉES

✿ L'AGNOLOTTI

Agnolotti maison farcis au Comté AOP, velouté de volaille crémé

11

✿ L'ESCARGOT

Escargots et velouté de topinambour à la noisette

12

✿ L'ŒUF PARFAIT

Émulsion de pommes de terre, poêlée de champignons, châtaignes et œuf parfait

11

✿ LA TRUITE

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

12

✿ L'INCONTOURNABLE PÂTÉ-CROÛTE

Pâté-croûte maison du moment, salade verte

10

MENU ENFANT

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



12,50



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

PLATS

LES VIANDES

✿ LE POULET

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

25

✿ LE PORC

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

24

✿ LE VEAU

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

29

✿ LA CANETTE

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

Supplément +5€ : double canette ^{320g}

26

✿ LE BŒUF

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

28

PLATS

LES POISSONS

✿ LE CABILLAUD

Filet de cabillaud cuit basse température en ballotine, accra, patate douce et sauce coco

27

✿ LA CREVETTE

Riz sauté aux crevettes, citronnelle et légumes sautés

26

✿ L'ENCORNET

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

26

LE VÉGÉTARIEN

✿ LE TOUT-CHAMPIGNON

Crèmeux de champignons de Paris, poêlée de champignons de saison, sponge cake au persil et tuile croustillante

24



DESSERTS

- | | | |
|---|--|----|
| ✿ | LE CHOCOLAT-HUILE D'OLIVE PANERY
Moelleux et crémeux chocolat 70 %, ganache montée et confiture à l'huile d'olive Panéry et glace chocolat | 10 |
| ✿ | LE PANETTONE
Panettone maison aux kumquats et citrons, gel kumquat, crémeux citron et sorbet yuzu | 10 |
| ✿ | LA POMME-SHISO
Guimauve au poivre de Sichuan, gel pomme, pickles et segments de pomme Granny Smith, ganache montée au shiso et sorbet maison shiso | 10 |
| ✿ | LE RIZ AU LAIT
Riz au lait, praliné de riz soufflé, confiture de lait, espuma béchamel à la vanille, tuile de riz et glace yaourt | 10 |

FROMAGE

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



10

TAPAS

Du lundi au samedi, de 18h00 à 23h00

L'HALLOUMI

Fromage halloumi, chutney d'oignons, huile verte et wasabi

19

LES ACCRAS

Accras de cabillaud maison, mayonnaise épicée

14

LA PLANCHE MIXTE

Coppa Abotia, lomo Abotia, spianata, cervelle de canut, brie farci à la truffe

29

LA PLANCHE MÊLÉE

Mezze, brie, charcuterie, accras _{x3}, crevette Teriyaki, cervelle de canut

32

LES CREVETTES TERIYAKI

Brochettes de crevettes marinées au Teriyaki _{x3}

18

LA PIZZETTA

Crème à la truffe, champignons de Paris et jambon blanc

19

LES TACOS DE POISSON

Tacos de thon, avocat _{x3}

15

LE PIED DE COCHON

Sucettes panées d'effiloché de pied de cochon, crème aux deux moutardes _{x5}

16

LE BOL DE FRITES

Frites et mayonnaise aux herbes

8

LE TRIO DE MEZZE

Tapenade au wakamé, patate douce et topinambour

12

LA BRIOCHE PERDUE

Topping au choix : praline, pâte à tartiner choco/noisette, caramel beurre salé

14

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.

