

ENTRÉES

-  **LA TOMATE MOZZARELLA**  11€
Tomate cœur de bœuf confite, siphon de mozzarella fumée et nectarines
-  **L'AVOCAT CRABE** 13€
Roulé d'avocat, crabe et agrumes, crémeux avocat
-  **LA SALADE CÉSAR** 11€
Véritable salade César, haut de cuisse de poulet croustillant et sauce César
Disponible en version plat : 21€
-  **LE CARPACCIO DE BAR** 12€
Carpaccio de bar, sauce leche de tigre
Disponible en version plat accompagné de frites et salade : 24€
-  **L'INCONTOURNABLE PÂTÉ-CROÛTE** 10€
Pâté-croûte maison du moment, salade verte

MENU ENFANT






Aiguillettes de poulet panées ou poisson pané & frites
Deux boules de glace
Une boisson incluse

12,50€

 *Végétarien*




PLATS

LES VIANDES



-  **LA PLUMA** 28€
Pluma de porc Bellota 100 % ibérique cuite basse température, caramel épicé, polenta verte et poivrons confits
-  **LE TARTARE DE BŒUF** 26€
Tartare de bœuf au couteau préparé par nos soins, crémeux de jaune d'œuf, frites et salade verte
-  **LE POULET** 25€
Brochette de poulet marinade thaï et salade de légumes croquants
-  **LE PETIT FARCI** 27€
Petits légumes farcis veau et bœuf, mousseline de légumes
-  **L'ENTRECÔTE** 29€
Entrecôte de 250g, mayonnaise au poivre et poivre fermenté, frites et salade verte

PLATS

LES POISSONS




-  **LE BAR ENTIER** 32€
Bar entier en portefeuille, sauce vierge melon-pastèque, pommes de terre, crème ciboulette et salade verte
-  **LE THON** 26€
Steak de thon mi-cuit, julienne de légumes de saison et crème de yaourt aux herbes
-  **LE POULPE** 26€
Tentacules de poulpe, lard de porc Bellota 100 % ibérique et ratatouille

LE VÉGÉTARIEN

-  **LE POKE BOWL**  21€
Riz vinaigré, mangue, avocat, concombre, carotte, edamame, radis et oignon cébette
Saumon mariné +5€



DESSERTS

-  **LA CERISE-AMANDE** 10€
En trompe-l'œil : mousse cerise, compotée cerise-amande, croustillant et moelleux amande
-  **LA FRAISE-BURRATA** 10€
Autour de la fraise : gel, crémeux, sorbet et fraises fraîches, espuma burrata et huile d'olive Panéry, sablé breton
-  **LE CHOCOLAT-MÛRE** 10€
Choux, ganache chocolat-mûre, sablé chocolat, mûres fraîches, gel et diplomate mûre, glace chocolat
-  **LA PÊCHE-MÉLISSE** 10€
Pêches pochées, tuile mélisse et sauce pêche-mélisse, sorbet mélisse maison






FROMAGE

Brie farci abricot et noix
Salade verte à l'huile d'olive Panéry


10€

TAPAS

Du lundi au samedi, de 18h00 à 23h00

- LES BEIGNETS DE COURGETTE**  **12€**
Crème au basilic
- LA FOCACCIA**  **14€**
Focaccia maison, nduja, compotée d'oignons et ciboulette
- LA PLANCHE MIXTE** **28€**
Coppa Abotia, lomo Abotia, spianata, cervelle de canut, brie farci abricot et noix
- LA PLANCHE MÊLÉE** **32€**
Saumon fumé maison, spianata, coppa Abotia, poulet croustillant, mezza, brie farci abricot et noix, cervelle de canut
- LE CROQUE-MONSIEUR** **16€**
Pain de campagne, jambon blanc, sauce Mornay au cheddar
- LE POULET CROUSTILLANT** **14€**
Hauts de cuisse désossés et croustillants, mayonnaise épicée
- LA POÊLÉE D'ENCORNETS** **16€**
Encornets snackés, poivrons, chorizo et olives noires
- LES MOULES GRATINÉES** **16€**
Beurre persillé
- LE BOL DE FRITES**  **8€**
Frites et mayonnaise aux herbes
- LE TRIO DE MEZZE**  **12€**
Tapenade de tomate, tapenade d'olives et caviar aubergine-courgette
- LA TARTE AUX FRUITS ROUGES**  **À PARTAGER - MIN 2 PERS. 16€**
Tarte sablé breton, crème pâtissière et fruits rouges

Nous suivre

RESTONS CONNECTÉS



RETROUVEZ-NOUS AUSSI 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

