

# ENTRÉES

## LA CHÈVRE CHAUD

Batavia blonde et feuille de chêne rouge, crudités en pickles et cromesquis de chèvre, miel et noix

*Disponible en version plat : 19€*

10€

## L'ARTICHAUT

Artichaut en feuille de brick farci au chèvre et crémeux d'artichaut

11€

## LE SASHIMI

Duo de saumon et thon crus marinés, bouillon de légumes thaï, gel citron, soja et wasabi

*Disponible en version plat accompagné de frites maison et salade : 26€*

13€

## L'ASPERGE

Duo d'asperges vertes et blanches, gravlax de filet de bœuf de Montbéliard, émulsion et cacahuètes grillées

12€

## L'INCONTOURNABLE PÂTÉ-CROÛTE

Pâté-croûte maison du moment accompagné de salade verte

10€

## MENU ENFANT



Aiguillettes de poulet panées ou poisson pané & frites maison

Deux boules de glace

Une boisson incluse

12,50€

 Végétarien

# PLATS

## LES VIANDES



### LE CANARD

Demi magret de canard IGP du Sud Ouest cuit à basse température puis snacké, riz vénéré façon pilaf, radis confits, jus à la fraise

27€



### L'AGNEAU

Agneau confit à basse température, crème de haricots coco, poêlée de haricots coco et chorizo, oignons blancs brûlés et jus d'agneau corsé

27€



### LE POULET

Ballotine de cuisse de poulet fermier farcie à la cébette et à la sauge, tortilla aux herbes fraîches, jus à la sauge

26€



### LE CORDON BLEU DE VEAU

Escalope de veau, jambon aux herbes de la Maison Bobosse et emmental, purée de pommes de terre fumée et salade verte  
*Minimum 2 personnes*

28€  
*Par personne*



### LA SUGGESTION DE L'ATELIER

Viande sélectionnée par nos chefs et sa garniture du moment

29€

# PLATS

## LES POISSONS



### LE CABILLAUD

Filet de cabillaud cuit à basse température puis snacké, légumes de saison et sauce bagna cauda

28€



### LA CREVETTE

Crevettes flambées au Ricard, mousseline de carotte et risotto de fregola sarda à la crème de petits pois

26€



### LE TONNATO VITELLO

Tataki de thon pané au parmesan, sauce au jus de viande et salade de crudités

26€

## LE VÉGÉTARIEN





### LA CAROTTE

Carottes des sables rôties, jus de carotte au yaourt moutardé, sauce feta à l'estragon, crumble de carotte aux graines de tournesol, échalotes frites et gel de pamplemousse

22€



# DESSERTS

-  **LE TOUT CHOCOLAT** 12€  
Crèmeux fumé, moelleux cacao, namelaka, ganache montée et glace chocolat
-  **LE PAMPLEMOUSSE GIN** 11€  
Meringue légère, crèmeux et gel de pamplemousse, pamplemousse frais, espuma gin, sorbet pamplemousse
-  **LE POIRE QUATRE ÉPICES** 10€  
Poire pochée, ganache cannelle, pain d'épices, caramel et sorbet poire
-  **L'EXOTIQUE** 11€  
Ganache amande, crèmeux passion, ananas à l'estragon, streusel amande, sorbet passion

## FROMAGE

Saint-Marcellin de la Mère Richard  
*accompagné de salade verte à l'huile d'olive Panéry*

9€

# TAPAS

*Du lundi au samedi, de 18h00 à 23h00*

- TACOS** 12€  
Effiloché de bœuf confit et ses condiments
- PIZZETTA SAUMON** 19€  
Saumon fumé maison, crème de ciboulette
- PLANCHE MIXTE** CHARCUTERIE MAISON BOBOSSE 28€  
Jambon blanc braisé aux herbes, Jésus véritable au jambon, mortadelle à la truffe, brie à l'ail des ours et cervelle de canut
- PLANCHE MÊLÉE** 32€  
Saumon fumé maison, mezza, brie à l'ail des ours, jambon blanc braisé aux herbes de la Maison Bobosse, cervelle de canut, arancini au morbier et rilette de sardine
- ARANCINI**  12€  
Cœur coulant au morbier et mayonnaise au gingembre
- BAO** 15€  
Pain bao, cuisse de dinde confite effilochée et sauce aigre-douce
- CHURROS** 12€  
Churros au parmesan et chorizo accompagnés de leur sauce citronnée
- RILLETTE DE SARDINE** 12€  
Rilette de sardine maison et toasts de pain grillé
- BOL DE FRITES**  8€  
Frites maison et mayonnaise maison aux herbes
- TRIO DE MEZZE**  12€  
Compoté de carottes au cumin, mousseline d'artichaut, houmous haricots coco et cacahuètes
- PLANCHE DE MIGNARDISES SUCRÉES** 16€  
Assortiment de mignardises maison

# 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

