

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

Sirop

12,50€



Végétarien

PRIX TOUTES TAXES COMPRISES, SERVICE INCLUS. POUR ACCÉDER À LA LISTE DES ALLERGÈNES, MERCI DE DEMANDER À UN COLLABORATEUR.

PLATS

LES VIANDES



LE CANARD

Demi magret de canard IGP du sud ouest cuit à basse température puis snacké, riz vénéré façon pilaf, radis confit, 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

25€



LE POULET

Ballotine de cuisse de poulet fermier farcie à la cébette et à la sauge, tortilla aux herbes fraîches, jus de 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 le chef et sa garniture du moment

29€

PLATS

LES POISSONS



LE CABILLAUD

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

27€



LA CREVETTE

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

25€



LE TONNATTO VITELLO

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

26€

LE VÉGÉTARIEN



LA CAROTTE

Carotte des sables rôtie, 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

Crèmeux fumé, moelleux cacao, namelaka, ganache montée et glace

12€



LE PAMPLEMOUSSE GIN

Meringue légère, crèmeux et gel, pamplemousse frais, espuma gin, sorbet

10€



LE POIRE QUATRE ÉPICES

Poire pochée, ganache cannelle, pain d'épices, caramel et sorbet

11€



L'EXOTIQUE

Ganache amande, crèmeux passion, ananas à l'estragon, streusel amande, sorbet

11€

FROMAGE

Saint-Marcellin de la Mère Richard

accompagné de salade verte à l'huile d'olive Panéry

10€

TAPAS

Tous les jours, de 18h00 à 23h00

TACOS

Effiloché de bœuf confit et ses condiments

12€

PIZZETTA SAUMON

Saumon fumé maison, crème de ciboulette

19€

PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE BOBOSSE

Jambon blanc braisé aux herbes, Jésus véritable au jambon, mortadelle à la truffe, brie à l'ail des ours et cervelle de canut

28€

PLANCHE MÊLÉE

Saumon fumé maison, mezze, 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

32€

ARANCINI

Cœur coulant au morbier et mayonnaise au gingembre

12€

BAO

Pain bao, cuisse de dinde confite effilochée et sauce aigre-douce

15€

CHURROS

Churros au parmesan et chorizo accompagnés de leur sauce citronnée

12€

RILLETTE DE SARDINE

Rillette de sardine maison et toasts de pain grillé

12€

BOL DE FRITES

Frites maison et mayonnaise maison aux herbes

8€

TRIO DE MEZZE

Compoté de carottes au cumin, mousseline d'artichaut, houmous haricots coco et cacahuètes

12€

PLANCHE DE MIGNARDISES SUCRÉES

Assortiment de mignardises maison

16€

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

