

ENTRÉES

- * **LE VELOUTÉ** 10€
Velouté de pois cassés, lard croustillant, œuf parfait.
- * **LE POIREAU**  10€
Poireaux cuits à l'étouffée, crémeux de jaune d'œuf, crumble parmesan, noisettes, siphon de vinaigrette.
- * **LE POMME-CÉLERI-CANARD** 12€
Billes de céleri rôti et pomme au cidre, émulsion céleri branche, raviole de céleri, magret de canard façon gravlax fumé maison.
- * **LA RAVIOLE** 12€
Raviole de poulpe, carotte, chou chinois, piment jalapeños, coriandre, tentacule grillé, bouillon miso.

 *Plat végétarien*

MENU ENFANT

Aiguillettes de poulet panées ou poisson pané, frites. 12,5€
Deux boules de glace.
Sirop.



LES PLATS

LES VIANDES

- * **LE PORC** 24€
Poitrine de porc Abotia, déclinaison de choux, jus gras au raisin.
- * **LE POULET FERMIER LABEL ROUGE** 27€
Suprême de poulet fermier Label Rouge de Bourgogne cuit basse température, snacké, morilles, trompettes de la mort, champignons de Paris, rigatoni et jus de volaille crémée.
- * **LA JOUE DE BŒUF** 24€
Joue de bœuf confite façon bourguignonne, purée de pommes de terre, chips de lard.
- * **LE VEAU** 32€
Côte de veau 250g cuite basse température, frites maison, légumes de saison, sauce du moment.

SUGGESTION DU CHEF

À partager, minimum 2 personnes.

31€
par personne



LES PLATS

LES POISSONS

* LA LOTTE

Lotte, crémeux de cresson, panais rôtis au miel, câpres, zestes de citron noir maison.

28€

* LE BAR

Filet de bar cuit à l'unilatérale, mousseline de brocoli au beurre noisette, brocoli brûlé, pickles de brocoli, sauce beurre blanc, poudre de brocoli et noisettes.

26€

VÉGÉTARIEN

* LE RISOTTO CHAMPIGNON

Risotto Arborio crémeux, champignons déglacés au vinaigre balsamique blanc, tuile au café.

Supplément jambon truffé +3€

22€

Suivez-toutes les actualités de l'Atelier du Ruck sur Instagram !



LES DESSERTS

* LE SABLÉ BRETON

Sablé breton au sarrasin, espuma sablé, gel et crémeux pomme, pommes caramélisées, tuile de Sarrazin, sarrasin soufflé, sorbet pomme.

11€

* LE CHOCOLAT-NOISETTE

Insert praliné, ganache montée gianduja, moelleux noisette, crumble noisette, ganache montée chocolat noir.

12€

* LA CAROTTE-AGRUME

Carrot cake, espuma et crémeux de carotte, pickles de carotte, gel orange, crémeux et gel de citron kalamansi, sorbet yuzu, tuile croustillante.

10€

* LA CAMOMILLE

Ganache montée à la camomille, crémeux, moelleux et billes de miel, gel citron-camomille, espuma faisselle, tuiles de meringue suisse, glace au yaourt.

11€

FROMAGE

FROMAGE DU MOMENT

Accompagné de salade verte et d'huile d'olive Panéry.

10€



LES TAPAS

Du lundi au samedi, de 18h00 à 23h00

- * **LA PLANCHE MIXTE**
Jambon Serrano, Jésus Abotia, spianata piccante, brie truffé, cervelle de canut. **28€**
- * **LA PLANCHE MÊLÉE**
Saumon fumé maison, accras de crevette, mezze, brie truffé, jambon Serrano, tarama de haddock, cervelle de canut. **32€**
- * **LA PIZZETTA SAUMON**
Saumon fumé maison, crème ciboulette. **19€**
- * **LA PIZZETTA SPIANATA**
Sauce tomate, mozzarella, spianata piccante. **18€**
- * **LE TRIO DE MEZZE** 
Tapenades babaganoush de patate douce, crème de chou-fleur et yaourt grecque, mudamas de haricots coco. **12€**
- * **LES ACCRAS DE CREVETTE**
Accras de crevettes maison, sauce chien. **15€**
- * **LE BRIE TRUFFÉ FRIT** 
Brie truffé en panure. **12€**
- * **LE BAO CANARD**
Pains Bao, éfiloché de canard mariné façon Thai. **18€**
- * **LE TARAMA DE HADDOCK**
Tarama de Haddock, blinis de pomme de terre. **10€**
- * **LE BOL DE FRITES** 
Frites, mayonnaise aux herbes. **8€**
- * **LES CHURROS**
6 churros et pâte à tartiner maison. **10€**