

ENTRÉES

* LE VELOUTÉ

Velouté de pois cassés, lard croustillant, œuf parfait.

10€

* LE POIREAU

Poireaux cuits à l'étouffée, crémeux de jaune d'œuf, crumble parmesan, noisettes, siphon de vinaigrette.

10€

* LE POMME-CÉLERI-CANARD

Billes de céleri rôti et pomme au cidre, émulsion céleri branche, raviole de céleri, magret de canard façon gravlax fumé maison.

12€

* LA RAVIOLE

Raviole de poulpe, carotte, chou chinois, piment jalapeños, coriandre, tentacule grillé, bouillon miso.

12€

 *Plat végétarien*

MENU ENFANT

Aiguillettes de poulet panées ou poisson pané, frites.

Deux boules de glace.

Sirop.

12,5€



LES PLATS

LES VIANDES

* LE PORC

Poitrine de porc Abotia, déclinaison de choux, jus gras au raisin.

24€

* LE POULET FERMIER LABEL ROUGE

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.

27€

* LA JOUE DE BŒUF

Joue de bœuf confite façon bourguignonne, purée de pommes de terre, chips de lard.

24€

* LE VEAU

Côte de veau 250g cuite basse température, frites maison, légumes de saison, sauce du moment.

32€

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