



# ENTRÉES

- ✱ **LE PÂTÉ-CROÛTE** **10€**  
Pâté-croûte maison du moment, salade verte
- ✱ **L'ŒUF PARFAIT**  **11€**  
Œuf parfait, compotée d'oignons blancs déglacés au vinaigre balsamique, émulsion d'Abondance, chapelure brûlée
- ✱ **LE BUTTERNUT**  **11€**  
Chaud-froid de butternut et orange sanguine en salade, sauce acidulée au miel, graines de courge grillées, pecorino
- ✱ **LA SAINT-JACQUES** **13€**  
Pain de Saint-Jacques snacké, bisque de crevettes corsée, huile verte aux herbes



Plat végétarien

## MENU ENFANT

Aiguillettes de poulet panées ou poisson pané, frites maison **12,5€**  
2 boules de glace  
Boisson



# LES PLATS

## LES VIANDES

- ★ **LE VEAU** **29€**  
Picanha de veau cuite à basse température, snackée, ratatouille d'hiver
- ★ **LE POULET RISOTTO AUX ÉCREVISSES** **27€**  
Suprême de poulet fermier Label Rouge aux épices cuit basse température, snacké, risotto à la bisque d'écrevisses et écrevisse entière
- ★ **LE CHOU FARCI** **25€**  
Chou farci et son embeurrée de chou vert, farce à la volaille, jus de volaille corsé infusé aux baies de genièvre
- ★ **LE SAUCISSON LYONNAIS À PARTAGER** **24€**  
*par personne*  
Saucisson lyonnais pistaché 500g de la Maison Bobosse, légumes vapeur, sauce vigneronne  
*Minimum 2 personnes*

## SUGGESTION DU CHEF

- Bavette de bœuf Angus sauce à l'échalote **28€**  
Servie avec frites maison et salade verte



# LES PLATS

## LES POISSONS

### \* LE SANDRE 27€

Filet de sandre, jus de veau à la clémentine, tombée d'épinards, champignons sautés

### \* LA TRUITE 25€

Filet de truite, siphon de verjus et chips de peau, tombée de chou

## VÉGÉTARIEN

### \* CACIO E PEPE 22€

Fusillone et sa véritable sauce cacio e pepe

*Supplément jambon braisé aux herbes +3€*

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



# LES DESSERTS

- \* **PAIN PERDU ET ÉRABLE** **11€**  
Pain maison, ganache montée, gel et tuile à l'érable, espuma pain perdu et caramel
- \* **CHOCOLAT, MARRON & PIMENT** **12€**  
Fondant chocolat, crémeux chocolat-piment, ganache montée et tuile marron, gel marron-piment, streusel cacao et glace chocolat
- \* **POIRE, VANILLE & CHAMPAGNE** **12€**  
Blanc-manger et crémeux vanille, gel poire, poires pochées, gel champagne, tuiles au poivre du Sichuan, voile champagne-sichuan, sorbet poire
- \* **AGRUMES & SAPIN** **10€**  
Guimauve citron, crémeux clémentine, gel d'agrumes, sablé amande-citron vert, pickles de kumquat, ganache montée et sponge cake au sapin, sorbet clémentine

# FROMAGE

## SAINT-MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD




**10€**

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



# LES TAPAS

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

- ✱ **LA PLANCHE MIXTE** (CHARCUTERIE BOBOSSE) **28€**  
Jambon blanc braisé aux herbes, Jésus véritable au jambon, mortadelle à la truffe, brie à la truffe et cervelle de canut
- ✱ **LA PLANCHE MÊLÉE** **32€**  
Saumon fumé maison, mezze, brie à la truffe, jambon blanc braisé aux herbes, cervelle de canut, bao pulled pork, poulet gochujang
- ✱ **LA PIZZETTA SAUMON** **19€**  
Saumon fumé maison, crème à la ciboulette
- ✱ **LA PIZZETTA RACLETTE** **19€**  
Jambon blanc braisé aux herbes, fromage à raclette, crème
- ✱ **LE TRIO DE MEZZE**  **12€**  
Guacamole de courge, pesto de chou vert, compotée d'oignons blancs et sirop d'érable
- ✱ **LE POULET GOCHUJANG** **15€**  
Haut de cuisse de poulet mariné au piment gochujang
- ✱ **LES NUGGETS DE CHOU-FLEUR**  **10€**  
Nuggets de chou-fleur maison, sauce blanche
- ✱ **LE BAO PULLED PORK** **15€**  
Pain bao, pulled pork maison, épaule de porc cuite basse température aux épices.
- ✱ **LE CAMEMBERT RÔTI** **24€**  
Camembert rôti 125g, pommes de terre, assortiment de charcuteries
- ✱ **LE BOL DE FRITES**  **8€**  
Frites maison, mayonnaise aux herbes
- ✱ **LA PLANCHE DE MIGNARDISES** **16€**  
Assortiment de mignardises maison