

# 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

Picanha de veau cuite à basse température, snackée, ratatouille d'hiver

29€

### \* LE POULET RISOTTO AUX ÉCREVISSES

Suprême de poulet fermier Label Rouge aux épices cuit basse température, snacké, risotto à la bisque d'écrevisses et écrevisse entière

27€

### \* LE CHOU FARCI

Chou farci et son embeurrée de chou vert, farce à la volaille, jus de volaille corsé infusé aux baies de genièvre

25€

### \* LE SAUCISSON LYONNAIS À PARTAGER

Saucisson lyonnais pistaché 500g de la Maison Bobosse, légumes vapeur, sauce vigneronne

24€  
par personne

*Minimum 2 personnes*

## SUGGESTION DU CHEF

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

28€



# 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'éryable, espuma pain perdu et caramel

## \* CHOCOLAT, MARRON & PIMENT

12€

Fondant chocolat, crèmeux chocolat-piment, ganache montée et tuile marron, gel marron-piment, streusel cacao et glace chocolat

## \* POIRE, VANILLE & CHAMPAGNE

12€

Blanc-manger et crèmeux vanille, gel poire, poires pochées, gel champagne, tuiles au poivre du Sichuan, voile champagne-sichuan, sorbet poire

## \* AGRUMES & SAPIN

10€

Guimauve citron, crèmeux 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*

---

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

---