

## L'ATELIER DU RUCK, LE DÉLICIEUX BRUNCH À CÔTÉ DU STADE GERLAND

4 MARS 2024 - BRUNCH/CAFÉ, RESTAURANT



Un excellent brunch à Lyon qui conjugue l'authenticité du rugby à une cuisine raffinée et entièrement fait-maison, le tout, niché dans un décor élégant, ça vous tente ?

Dans ce lieu, c'est l'assurance de passer un excellent moment avec une expérience gastronomique unique, mettant en avant des produits frais et locaux. On vous présente l'Atelier du Ruck, le nouveau brunch branché du 7ème arrondissement.

### UN LIEU MAGNIFIQUE AUX ALLURES DU RUGBY

Plongez directement dans l'univers du rugby avec l'Atelier du Ruck. C'est dans un cadre flambant neuf, hyper spacieux et dans une ambiance chaleureuse que l'équipe du Ruck vous accueille.

Situé à seulement quelques pas du Stade Gerland et du métro B, le restaurant est situé dans un bâtiment très récent, au sein même du Ruck Hôtel. Pour les amateurs de rugby et gourmands, l'Atelier du Ruck est le lieu idéal pour passer un bon moment.

En effet, la décoration se tourne en ce sens et ce, dès l'entrée. D'ailleurs, pour la petite anecdote, c'est dans cet endroit que certains adversaires du LOU Rugby logent lorsqu'ils viennent jouer à Lyon et c'est ici que les All Blacks ont séjourné pendant la coupe du monde de rugby 2023.

## ET DANS L'ASSIETTE, C'EST ENTIÈREMENT VALIDÉ

On a eu l'occasion de faire plusieurs brunchs sur Lyon et sans mentir, celui-ci, il se hisse facilement dans notre top 3.

Pour débiter, vous commencez par un petit bouddha bowl (fromage blanc, granola maison, fruits secs et fruits frais de saison). Ensuite, du côté du salé, vous choisissez un plat parmi trois proposés : les pancakes du ruck (œuf au plat, bacon & sirop d'érable), l'oeuf parfait dans sa coquille (oeuf parfait à la coque, champignons & focaccia toastée) ou l'avocado toast (pain de campagne façon avocado toast, saumon fumé maison & guacamole).

Côté sucré, vous avez deux choix : la brioche perdue (vanille, caramel beurre salé & glace vanille) ou les beignets de Constance (6 minis beignets & pâte à tartiner maison).

Le buffet (viennoiseries, pains, cakes, brioches) est bien évidemment à volonté et en terme d'accompagnement, au menu, c'est frites de patate douce accompagnées de mayonnaise aux herbes fraîches et salade verte. Comme le buffet, toutes les boissons, chaudes ou froides sont à volonté !

La formule est affichée à 39€ par personne (1 bouddha bowl, 1 gourmandise salée, 1 gourmandise sucrée, buffet et boissons à volonté).

Retrouvez la carte complète [ici](#).



### Informations utiles

345 avenue Jean Jaurès – 69007 Lyon - Brunch tous les dimanches midis - Métro B (Stade de Gerland/Le Lou)