

ENTRÉES

 **L'ARANCINA** 

Crémeux et poêlée de champignons de Paris, enveloppé de son risotto au parmesan. Salade de jeunes pousses.

12€

 **LE FENOUIL**

Fenouil confit et brûlé, crevette sauvage d'Argentine rôtie, vinaigrette de mangue & espuma de bisque de crevette.

11€

 **LE POIREAU VINAIGRETTE** 

Euf mollet pané et frit, vinaigrette aux deux moutardes.

10€

 **LA SALADE GOURMANDE** *Disponible en version plat*

Feuille de chêne et batavia, magret fumé en gravlax maison, terrine de foie gras maison mariné au sirop de vin rouge Panéry, gésiers de canard confits.

14€



 *Végétarien*

MENU ENFANT

Aiguillettes de poulet panées ou poisson pané & frites.

Sirop.

Deux boules de glace.

12,50€

PLATS

LES VIANDES

-  **LE TARTARE DE BŒUF THAÏ** 180g 24€
Viande de bœuf Charolaise coupée au couteau, gingembre, coriandre, cacahuètes, sauce soja, sauce huître, sésame, nouilles frites, salade Thaï.
-  **LA SOURIS D'AGNEAU** 350g 30€
Cuisson 7 heures, confite à la graisse de canard, jus réduit, polenta crémeuse au parmesan.
-  **LA NOIX DE CŒUR D'ENTRECÔTE** 220g 28€
Noix de cœur d'entrecôte d'Argentine fumée, frites de pommes paille, sauce béarnaise maison.
-  **LA SALADE GOURMANDE** 24€
Feuille de chêne et batavia, magret fumé en gravlax maison, terrine de foie gras maison mariné au sirop de vin rouge Panéry, gésiers de canard confits.



PLATS

LES POISSONS



LE HOMARD *Selon arrivage*

Snacké beurre maître d'hôtel, frites, sauce béarnaise maison.

demi 49€

entier 89€



LE DOS DE CABILLAUD COCO

Cabillaud frais du Petit Chalut pané à la noix de coco torréfiée, sauce Tom Yam, riz au jasmin.

29€

LE VÉGÉTARIEN



LA FOCACCIA

Pesto d'herbes fraîches, légumes de printemps, crémeux aux deux asperges.

22€

FROMAGE

SAINT-MARCELLIN ENTIER IGP

Huile d'Olive Panéry.

Salade de jeunes pousses.

9€

DESSERTS

 CITRONS PUISSANCE ⁴	<i>11€</i>
Moelleux et gel citron vert Crémeux citron jaune Sorbet Yuzu Poudre de citron noir Douceur cheesecake	
 CHOKO RUCK À L'ITALIENNE	<i>12€</i>
Déclinaison de crémeux chocolat / café Gel Bailey's Glace, sauce et streuzel chocolat Espuma mascarpone Biscuit cuillère imbibé café	
 INTENSÉMENT VANILLE	<i>10€</i>
Croustillant caramélisé inspiration millefeuille Diplomate, chantilly, caramel vanillé Poudre de vanille	
 SURPRISE EXOTIQUE	<i>11€</i>
Baba passion Espuma coco Ananas confit 3 heures Sorbet mangue Gel fruit de la passion	



TAPAS

Tous les jours, de 18h00 à 23h00

BURRATA CRÉMEUSE - 300G  17€
Huile d'Olive Panéry truffée et crème balsamique

PLANCHE MIXTE 28€
Tomme fraîche, burrata fumée 125gr, cabecou, jésus Abotia, mortadelle pistachée Abotia, spianata piccante et jambon cru Abotia

PLANCHE MÊLÉE 34€
Saint-Marcellin, saumon fumé, tataki de thon, pilons de poulet marinés, tapenade tomate cerise basilic

TATAKI DE THON 16€
Marinade Thaï et jus d'orange

PILONS DE POULET 14€
Marinés aux épices tandoori et paprika fumé

BAO VÉGÉTARIEN  12€
Garnis d'un wok de légumes Thaï

PIZZETA DU RUCK 20€
Saumon fumé maison, crème de ciboulette

PIZZETA DU CHEF 19€
Mortadelle pistachée, mozzarella, pesto d'herbes fraîches & pistache

GOURMANDISES SUCRÉES

ANANAS CONFIT 3 HEURES  12€
Carpaccio d'ananas & gel citron vert

LA PIZZETA PRÉFÉRÉE DES PÂTISSIERS  14€
Choko Ruck maison et noisettes torréfiées

Formule

39,00€ TTC

Par personne

BRUNCH

BY L'ATELIER
DU RUCK

Tous les dimanches midis de 11h30 à 15h00

La formule

1 PETIT BOUDDHA BOWL + ACCÈS AU BUFFET + 1 GOURMANDISE SALÉE + 1 GOURMANDISE SUCRÉE
- BOISSONS À VOLONTÉ -

Pour commencer

LE PETIT BOUDDHA BOWL

Fromage blanc, granola maison,
Fruits secs & fruits frais de saison



Le buffet



À VOLONTÉ

Viennoiseries, pains, cakes, brioches
(Confitures, beurre, miel, sirop d'érable, nutella...)

Les gourmandises salées

PANCAKES DU RUCK

Ouf au plat, bacon & sirop d'érable

OU

L'ŒUF PARFAIT DANS SA COQUILLE

Ouf parfait à la coque, champignons &
Focaccia toastée (2pcs)

OU

L'AVOCADO TOAST

Pain de campagne façon avocado toast
Saumon fumé maison & guacamole

Les gourmandises sucrées

LA MYTHIQUE BRIOCHE PERDUE

Vanille, caramel beurre salé &
Glace vanille

OU

LES PANCAKES DE CONSTANCE

Pancakes &
Pâte à tartiner maison



&
Accompagnement

FRITES DE PATATES DOUCES

Mayonnaise
aux herbes fraîches &
salade verte

Boissons chaudes

Expresso, cappuccino, latte,
Sélection de thé au choix, chocolat



Boissons froides

Jus de fruits,
Citronnade &
Jus détox fait maison



Suggestion

LE COCKTAIL
MIMOSA

+8€

RUCKIDS BRUNCH

BY
L'ATELIER
DU RUCK



Les P'tits gourmands 17€

Un accès au buffet

Une boisson froide + une boisson chaude

Jus de fruits ou sirop à l'eau + chocolat chaud

Un plat au choix

Minis pancakes, œuf au plat, bacon & sirop d'érable

ou

Nuggets de poulet & Frites de patate douce

ou

Fish & chips (frites de patate douce)

Le dessert

Pancakes et pâte à tartiner maison

