



ENTRÉES

- | | |
|--|------------|
|  LA TOMATE MOZZA DU RUCK  | 10€ |
| Tomate cœur de bœuf brûlée, siphon burrata, pickles de fraise et tuile croustillante. | |
|  LE TATAKI DE SAUMON | 13€ |
| Tataki de saumon à la cacahuète, sauce wong : huile de sésame, sauce soja, sauce poisson, pickles d'oignon rouge, jus et suprême de citron. | |
|  LE VITELLO TONNATO | 13€ |
| Filet de veau juste snacké en carpaccio, mayonnaise au thon, câpres croustillantes, olives taggiasche, croûtons, parmesan râpé. | |
|  LA SALADE CÉSAR <i>Disponible en version plat</i> | 12€ |
| Laitue romaine, sauce César maison aux anchois, tomates, copeaux de parmesan, filet de poulet aux épices cuit à basse température et haut de cuisse croustillant frit. | |

 *Végétarien*



MENU ENFANT





Aiguillettes de poulet panées ou poisson pané, frites.
Sirop.
Deux boules de glace.

12,50€



PLATS

LES VIANDES

- | | |
|---|-----|
|  LA PLUMA DE PORC | 24€ |
| <p>Pluma de porc cuite à basse température et snackée. Jus réduit au chorizo et jus aux herbes. Brunoise de légumes dans sa tartelette de feuille de brick et chips de chorizo.</p> | |
|  LE CARPACCIO DE BŒUF | 28€ |
| <p>Carpaccio de bœuf, gel citron/wasabi, câpres croustillantes, pesto roquette & noisettes, copeaux de parmesan. Frites fraîches maison, salade verte.</p> | |
|  LA SUGGESTION DE L'ATELIER | 27€ |
| <p>Viande sélectionnée par nos chefs et sa garniture du moment.</p> | |
|  LA SALADE CÉSAR | 22€ |
| <p>Laitue romaine, sauce césar maison aux anchois, tomates, copeaux de parmesan, filet de poulet aux épices cuit à basse température et haut de cuisse croustillant frit.</p> | |

LE VÉGÉTARIEN

- | | |
|---|-----|
|  L'AUBERGINE FAÇON BONIFACIENNE  | 21€ |
| <p>Aubergine rôtie panée au parmesan et basilic, copeaux de pecorino & compotée de tomates cerises à l'ail confit</p> | |



PLATS

LES POISSONS

☀️ LE CABILLAUD

Cabillaud frais mariné 72h dans sa sauce soja, jus de pomme, orange et citron, citronnelle, gingembre, coulis de piquillos & riz rouge.

29€

☀️ LA LINGUINE MARINIÈRE

Linguines, moules fraîches cuites façon marinière, siphon persil et pickles de moules.

22€

FROMAGE

SAINT-MARCELLIN ENTIER IGP

Huile d'Olive Panéry.
Salade verte.

9€



DESSERTS

☀ GARDE LA PÊCHE	10€
Crèmeux abricot Gel pêche Pêche rôtie Crèmeux à la sauge Sorbet abricot Sablé aux amandes Vinaigrette pêche	
☀ RAMÈNE TA FRAISE	11€
Crèmeux basilic Fraises fraîches Gel fraise Pesto basilic Billes de balsamique Siphon crème fraîche Sorbet à la fraise Huile d'olive Panéry	
☀ J'AI TOUT MANGÉ LE CHOCOLAT	10€
Mousse vanille de Madagascar Caramel beurre salé Pâte à tartiner maison Biscuit madeleine aux pépites de chocolat	
☀ JE N'AI PAS PU CHOISIR	13€
Garde la pêche, Ramène ta fraise & J'ai tout mangé le chocolat en versions miniatures	

TAPAS

Tous les jours, de 18h00 à 23h00

BURRATA CRÉMEUSE - 300G  **15€**
Huile d'Olive Panéry et crème balsamique

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

PLANCHE MÊLÉE **34€**
Hauts de cuisses frits, saumon fumé maison, mezze, tataki de bœuf, stracciatella

TATAKI DE BŒUF **17€**
Marinade thaï

HAUTS DE CUISSÉS PANÉS FRITS **14€**
Marinés aux épices tandoori et paprika fumé

SAUMON FUMÉ **24€**
Ardoise de saumon fumé maison et ses condiments

TRIO DE MEZZES  **12€**
Guacamole, tapenade de tomates confites et caviar d'aubergines
Mouillettes de focaccia

PIZZETTA DU RUCK **19€**
Saumon fumé maison, crème d'aneth citronnée

PIZZETTA DE L'ÉTÉ **18€**
Sauce tomate, jambon cru, stracciatella

BOL DE FRITES MAISON  **7€**

TAPAS SUCRÉS

COOKIE XXL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT **12€**

DUO MELON / PASTÈQUE **10€**