

ENTRÉES

- * **LE VELOUTÉ DE BUTTERNUT**  10€
Velouté de courge butternut, tuile croustillante et sa crème d'oignon rouge, pesto de persil plat aux marrons et caviar de balsamique.
- * **LE POULPE** 12€
Tentacules de poulpe cuits à basse température puis snackés, purée de patates douces, sauce coco & curry noir.
- * **LA RAVIOLE DU RUCK**  11€
Raviole ouverte, poêlée de champignons de saison, sauce aux champignons de Paris et huile aux herbes.
- * **TERRE & MER** 14€
Mosaique de bœuf au saté & saumon à la betterave, vinaigrette au saté.

 *Végétarien*

MENU ENFANT

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

12,50€

PLATS

LES VIANDES

* LE PALERON

Effiloché de paleron de bœuf confit 8 heures à basse température, mousseline de pommes de terre et vitelottes, sauce vigneronne.

24€

* LE POT AU FEU

Trilogie de bœuf, veau et porc et ses légumes colorés.

28€

* LA SUGGESTION DE L'ATELIER

Viande sélectionnée par nos chefs et sa garniture du moment.

27€

* LE CANNELLONI

Effiloché de haut de cuisse de poulet, brunoise de champignons & carottes, sauce cheddar.

25€

LE VÉGÉTARIEN

* LA COURGE

Butternut rôtie au sirop d'érable, espuma d'estragon, mousseline de céleri.

21€

PLATS

LES POISSONS

* **LE CABILLAUD**

Dos de cabillaud enrobé de spianata, risetti, sauce spianata et mojo d'ajo, croustillant de pain et ses condiments.

29€

* **LE SAUMON**

Saumon confit à l'huile d'olive aux agrumes, mousseline de topinambours et vinaigrette aux agrumes.

24€



FROMAGES

BLEU DU VERCORS, COMTÉ & REBLOCHON

Huile d'Olive Panéry.
Salade verte.

9€

DESSERTS

- | | |
|---|------------|
| * OR NOIR | <i>12€</i> |
| Crémeux chocolat noir à la truffe, sponge cake chocolat, bacon croustillant, glace à la crème fraîche et tuile croustillante. | |
| * VOYAGE VOYAGE | <i>11€</i> |
| Mousse vanille, coulis pimenté à la mangue, ananas flambé au rhum, mangue fraîche, crumble & praliné coco, fruit de la passion. | |
| * RÉCONFORT | <i>11€</i> |
| Moelleux et praliné pécan, caramel beurre salé, ganache montée et glace vanille. | |
| * PAS UN ZESTE ! | <i>10€</i> |
| Diplomate et sorbet mandarine, espuma pamplemousse, moelleux tonka et miel, sauce tonka & gel aux agrumes. | |



TAPAS

Tous les jours, de 18h00 à 23h00

- CREVETTES CROUSTILLANTES**  **14€**
Sauce curry.
- PLANCHE MIXTE** **28€**
Spianata, rosette label rouge, jambon Serrano, mortadelle truffée, reblochon, comté, bleu du Vercors.
- PLANCHE MÊLÉE** **34€**
Crevettes croustillantes, mezze, jambon Serrano, comté & saumon fumé maison.
- RUCK'LETTE** *Pour 2 personnes* **32€**
Pommes de terre garnies de fromage à raclette, charcuterie & salade.
- DO IT YOURSELF**  **16€**
Avocat, oignon rouge, persil haché, citron, piment, chips tortilla.
- BAO BŒUF** **15€**
Effiloché de bœuf confit 8 heures, pain bao vapeur et sauce thaï.
- PIZZETTA DU RUCK** **18€**
Saumon fumé maison, crème de ciboulette.
- PIZZETTA D'HIVER** **19€**
Mortadelle truffée, fromage à raclette et sa crème à la truffe.
- BOL DE FRITES MAISON**  **8€**
Supplément cheddar & oignons frits +2€
- TRIO DE MEZZE**  **12€**
Confit d'oignon rouge, guacamole de butternut, mousse de chèvre aux marrons et raisins secs.
- PAVLOVA**  **14€**
Et ses fruits de saison.