

# 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

 <b>CITRONS PUISSANCE</b> <sup>4</sup>	<i>11€</i>
Moelleux et gel citron vert Crémeux citron jaune Sorbet Yuzu Poudre de citron noir Douceur cheesecake	
 <b>CHOKO RUCK À L'ITALIENNE</b>	<i>12€</i>
Déclinaison de crémeux chocolat / café Gel Bailey's Glace, sauce et streuzel chocolat Espuma mascarpone Biscuit cuillère imbibé café	
 <b>INTENSÉMENT VANILLE</b>	<i>10€</i>
Croustillant caramélisé inspiration millefeuille Diplomate, chantilly, caramel vanillé Poudre de vanille	
 <b>SURPRISE EXOTIQUE</b>	<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, 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** 19€  
Saumon fumé maison, crème de ciboulette

**PIZZETA DU CHEF** 18€  
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€  
Pâte maison aux pépites de chocolat, pâte à tartiner au Choko Ruck et noisettes concassées