



# Le Rempart

RESTAURANT DE QUALITÉ DEPUIS 1956

# Rempart

À TRAVERS UNE CARTE TRÈS VARIÉE ET DES MENUS FINEMENT COMPOSÉS, DÉCOUVREZ UNE CUISINE TRADITIONNELLE BOURGUIGNONNE PRÉPARÉE PAR NOTRE CHEF DAVID SÉCHET. TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE ET NOS PLATS CONCOCTÉS À BASE DE PRODUITS FRAIS ET DE SAISON. TERRE D'HISTOIRE ET DE GASTRONOMIE, LA BOURGOGNE RAYONNE POUR SES VINS, RECONNUS DANS LE MONDE ENTIER POUR LEUR QUALITÉ. POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS, LE RESTAURANT DISPOSE D'UNE TRÈS BELLE CARTE DES VINS DE BOURGOGNE. LAISSEZ-VOUS PAR EXEMPLE SÉDUIRE PAR UN CHARDONNAY OU UN PINOT NOIR, DEUX CÉPAGES MYTHIQUES DE BOURGOGNE.

**BRASSERIE**

# BRASSERIE

*PRIX NETS EN EUROS SERVICE INCLUS. BOISSONS NON COMPRIS*  
*Tous nos produits sont faits maison* ☺

## LES ENTRÉES

**Œufs MEURETTES** 11.00 €

*Œuf bio de la ferme "Robin Vannier"*

**Pâté EN CROÛTE Maison** 13.00 €

*Foie gras de canard, pistache, légumes pickles*

**TERRINE DE foie gras de canard** 19.00 €

*Foie gras de canard et jarret de porc confit*

**JAMBON PERSILLÉ Maison** 9.00 €

*Terrine de jambon cuit, persil et échalotes confites*

**CASSOLETTE d'ESCARGOTS EN PERSILLADE**

*Beurre, ail et persil*

LES 6 9.00 €

LES 12 16.00 €

**HUÎTRES CREUSES N°3**

LES 6 14.00 €

LES 12 27.00 €

**SALADE CÉSAR**

*Salade romaine, filet de poulet gratiné, sauce à l'anchois, tomates séchées, parmesan, croûtons*

Petite 9.50 €

GRANDE 16.00 €

**SALADE VÉGÉ**

*Salade, tomates séchées, artichaut à l'huile, haricot vert, olive et pignon de pin*

Petite 9.50 €

GRANDE 16.00 €



# LES PLATS

|  |         |   |         |
|--|---------|---|---------|
| QUENELLE DE BROCHET Maison   | 22.00 € | DORADE ROYALE   | 26.00 € |
| <i>Sauce Nantua et riz pilaf</i>   |         | <i>Pomme vapeur et beurre blanc (préparé devant vous)</i>                                 |         |
| CUISSES DE GRENOUILLES   | 28.00 € | SUPRÊME DE VOLAILLE   | 24.00 € |
| <i>Persillade, frites Maison</i>   |         | <i>Sauce morilles et tagliatelles fraîches</i>  |         |
| ENTRECÔTE "charolaise" (300gr)   | 30.00 € | TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS   | 22.00 € |
| <i>Sauce au poivre, accompagnement au choix</i>  |         | <i>Frites Maison et salade verte (préparé devant vous)</i>                                |         |
| FOIE DE VEAU à la lyonnaise  | 28.00 € | BŒUF BOURGUIGNON  | 19.00 € |
| <i>Pomme purée</i>   |         | <i>Tagliatelles fraîches</i>  |         |
| BURGER LE Charolais  | 20.00 € | BURGER LE BRESSAN   | 18.00 € |
| <i>Steak haché charolais, compotée d'oignons, comté, moutarde au moût de raison, frites Maison</i> |         | <i>Filet de poulet grillé, sauce curry, bleu de Bresse et oignon rouge, frites Maison</i> |         |
| FILET DE BŒUF ROSSINI  | 36.00 € | BRÉCHETS DE POULET EN PERSILLADE  | 18.00 € |
| <i>Bœuf charolais et escalope de foie gras</i>   |         | <i>Frites Maison</i>  |         |

# LES FROMAGES

|  |        |
|--|--------|
| Plateau de fromages  | 9.00 € |
| Faisselle de fromage blanc de "La FERME de Marnizot" à Buxy (71) | 7.00 € |
| <i>Crème, ciboulette, échalote ou coulis de fruits rouges</i>    |        |

# LES DESSERTS

|   |         |  |         |
|---|---------|--|---------|
| VITRINE DE DESSERTS   | 10.00 € | SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER   | 12.00 € |
|   |         | <i>20 minutes de préparation</i>                                   |         |
| FONDANT au chocolat   | 10.00 € | OMELETTE NORVÉGIENNE POUR 2  | 19.00 € |
| <i>15 minutes de préparation, glace vanille</i>                     |         | <i>Flambée devant vous</i>   |         |
| DAME BLANCHE  | 9.00 €  | COUPE COLONEL  | 9.00 €  |
| <i>Glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes torréfiées</i> |         | <i>Sorbet citron et vodka</i>                                      |         |
| Café Liégeois   | 9.00 €  | COUPE DE GLACES ET SORBETS   |         |
| <i>Glace café, sauce chocolat, chantilly, amandes torréfiées</i>    |         | <u>Glaces</u> : vanille, chocolat, caramel, café                   |         |
|   |         | <u>Sorbets</u> : fraise, citron, pêche, mandarine, exotique, poire |         |
|   |         | 2 BOULES   | 6.00 €  |
|   |         | 3 BOULES   | 8.00 €  |

# MENU BOURGOGNE

FORMULE 3 plats : 32.00 €

FORMULE 2 plats : 25.00 €

JAMBON persillé Maison

TERRINE DE jambon cuit, persil et échalotes confites

OU

Œufs MEURETTES

SAUCE au vin rouge, lardons et oignons grelots

OU

CASSOLETTE de 6 ESCARGOTS EN persillade



BRÉCHETS de poulet EN persillade, frites maison

OU

QUINELLE de BROCHET, SAUCE ÉCREVISSSES, riz pilaf

OU

BŒUF BOURGUIGNON, Tagliatelles fraîches



Faiselle de FROMAGE blanc

OU

VITRINE de DESSERTS

OU

MOELLEUX au chocolat



## MENU du JOUR

FORMULE 3 plats (ENTRÉE, plat, DESSERT)

19.90 €

FORMULE 2 plats (ENTRÉE, plat ou plat, DESSERT)

15.90 €



## MENU Enfant

14.00 €

POISSON du MARCHÉ

OU

HAMBURGER, SERVI AVEC frites ou LÉGUMES



TARTE aux fruits

OU

COUPE de GLACES