



Le Rempart
— BRASSERIE —

Tous nos plats sont faits maison, avec des produits frais et de saison.
Toutes nos viandes sont d'origine française, excepté l'Abanico de porc Ibérique en provenance d'Espagne.

Certains produits peuvent être en rupture.

Les Entrées

Œufs meurettes « Œuf bio de la ferme Robin Vannier »	10.00 €
Cassolette de 12 Escargots de « La ferme de Montret » Tomates confites et persillade	16.00 €
✔ Terrine de légumes du soleil et huile vierge	11.00 €
Filet de truite du jura façon gravlax, crème à l'aneth et condiments	14.00 €
✔ Carpaccio de tomates anciennes, pesto et mozzarella Burrata	15.00 €
Pâté en croûte « Maison » Foie gras de canard, pistaches et pickles de légumes	13.00 €
Terrine de campagne « Maison » aux foies de volaille et lard paysan Pain toasté et légumes pickles	11.00 €

Les Poissons

Quenelle de brochet « Maison » aux écrevisses Sauce Bisque et riz pilaf	22.00 €
Cuisses de grenouilles fraîches en persillade et pommes grenailles Selon arrivage	32.00 €
Filet de Sole à la Grenobloise et épinards frais	28.00 €

Plat Vegetarien

✔ Légumes confits à l'huile d'Olive et Basilic	16.00 €
--	---------

Les Viandes

Suprême de Volaille aux Morilles Tagliatelles	27.00 €
Paleron de bœuf « Charolais » façon Bœuf Bourguignon Légumes et pommes de terre	22.00 €
Ris de Veau Oignon grillés, pommes paille et jus corsé	35.00 €

Le Grill

Entrecôte « charolaise » (300gr) Sauce béarnaise	34.00 €
Le Burger Charolais Steak haché charolais, compotée d'oignons, comté et moutarde au moût de raisin	16.00 €
Abanico de Porc Ibérique Pesto et tomates confites	25.00 €

Accompagnements : pommes de terre grenailles, légumes ou salade verte

Les Tartares - Frites

Tartare de Saumon Capres et citron vert	23.00€
Tartare de Bœuf au couteau	23.00€

Les Fromages

L'assiette de fromages	9.00 €
Faisselle de fromage blanc de « La ferme de Marnizot » à Buxy (71) Crème, ciboulette, échalotte ou coulis de fruits rouges	6.00 €
Fromage fort « Maison » et pain toasté	9.00 €

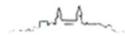
Les Desserts

Soufflé chaud au Grand Marnier (20 minutes de préparation)	10.00 €
Soufflé chaud au chocolat (20 minutes de préparation)	10.00 €
Assortiment de glaces et sorbets maison	8.00 €
Mille-feuille, vanille de Madagascar et caramel à la fleur de sel	8.00 €
Palet cassis et chocolat Gianduja	8.00 €
Fondant au chocolat (15 minutes de préparation)	8.00 €
Tartelette aux fruits frais	8.00 €

Menu Enfant

12.00€

Jus de fruits ou sirop

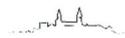


Poisson du marché

ou

Hamburger

Accompagnement : Frites ou Légumes



Fondant au chocolat

ou

Coupe de glaces



Menu Bourgogne

35.00€

Menu en 3 plats, au choix :

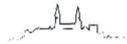
Terrine de campagne « Maison » aux foies de volaille et lard paysan
Pain toasté et légumes pickles

ou

Œufs meurettes « Œuf bio de la ferme Robin Vannier »

ou

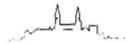
Cassolette de 6 escargots de « La ferme de Montret »
Tomates confites et persillade



Paleron de Bœuf Bourguignon, légumes et pommes de terre

ou

Quenelle de brochet, sauce écrevisse et riz pilaf



Faisselle de fromage blanc

ou

Fondant au chocolat

ou

Verrine Cream Cheese et orange



Menu Saveur

48.00 € En 3 plats

55.00 € En 4 plats

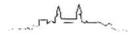
Pâté en croûte « Maison »

Foie gras de canard, pistaches et pickles de légumes

ou

Filet de truite du jura façon gravlax

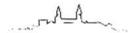
Crème à l'aneth et condiments



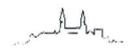
Ris de Veau, oignon grillés, pommes paille et jus corsé

ou

Filet de Sole à la Grenobloise et épinards frais



Assiette de fromages



Soufflé chaud au Grand Marnier

ou

Tartelette aux fruits frais