

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 CÉDRIC CHARBONNIER. 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

RASSERIE

PRIX NETS EN EUROS SERVICE INCLUS. BOISSONS NON COMPRISSES
Tous nos produits sont faits maison ㅏ

Nos Entrées

ASSIETTE DE
CHARCUTERIE MAISON 15
cornichons et pickles d'oignons rouges

GASPACHO ANDALOU 12

MELON ET JAMBON CRU MAISON 16

TERRINE DE LÉGUMES DU SOLEIL
SABLÉ PARMESAN ET TAPENADE 14

CEVICHE DE DORADE 16
au citron vert

PÂTÉ D'ANDOUILLETTE 14

BURRATA À LA TRUFFE ET
TOMATES CERISES BASILIC 22

Les incontournables

TARTARE DE BOEUF 23
Préparé devant vous

TARTARE DE SAUMON À
L'ANETH 26

CARPACCIO DE BOEUF 27
pesto, roquette, parmesan

SALADE CÉSAR * 18
Poulet gratiné ou saumon mariné

Nos Plats

PARMIGIANA * 18

TATAKI DE BOEUF ET SALADE
D'ALGUES WAKAMÉ 22
(sésame, coriandre et soja)

FILET DE RUMSTECK 180 GR
(CHAROLAIS) 29
Sauce poivre vert

POULET DE BRESSE 34
aux morilles sauce vin jaune

FILET DE SEBASTE * 28
Caviar d'aubergine et émulsion parmesan

GRENOUILLES EN PERSILLADE 26

TARTARE DE VEAU À L'ITALIENNE 24



TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE :

Caviar d'aubergine ou Gratin dauphinois ou Salade verte ou Frites

SAUF LES PLATS INDIQUÉS PAR UNE ÉTOILE

Facturation de 3€ pour un accompagnement supplémentaire

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

**N'hésitez pas à demander la liste des allergènes à votre serveur*

Nos Fromages

CERVELLE DE CANUT 7

A la sarriette

**FAISSELLE DE FROMAGE
BLANC DE "LA FERME DE
MARNIZOT" À BUXY (71)** 7

Sucre, crème ou coulis de fruits rouges

SAINT MARCELLIN 10

de la mère Richard

Nos Desserts

COUPE DE GLACES ET SORBETS

Glaces : vanille, chocolat, caramel, café

Sorbets : fraise, citron, pêche, mandarine, exotique, poire

2 boules

3 boules

6

8

DAME BLANCHE

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes torréfiées

9

OEUF GRAND MÈRE

Blancs en neige, crème anglaise, pistaches, pralines roses

9

CAFÉ GOURMAND

Assortiment de dessert, accompagné de son café

11

SOUFFLÉ CHARTREUSE

20 minutes de préparation

12

VACHERIN MINUTE

12

UN DESSERT DE LA VITRINE

11



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

**N'hésitez pas à demander la liste des allergènes à votre serveur*

Menu Saint-Philibert

33 euros

GASPACHO ANDALOU

ou

PÂTÉ D'ANDOUILLETTE



PARMIGIANA

ou

TATAKI DE BOEUF ET SALADE
D'ALGUES WAKAMÉ

(sésame, coriandre et soja)



CERVELLE DE CANUT

ou

OEUF GRAND MÈRE



Menu Rempart

45 euros

TERRINE DE LÉGUMES DU SOLEIL
SABLÉ PARMESAN ET TAPENADE

ou

CEVICHE DE DORADE



SEBASTE

CAVIAR D'AUBERGINE ET ÉMULSION PARMESAN

ou

TARTARE DE VEAU À L'ITALIENNE



CERVELLE DE CANUT

ou

DEMI SAINT MARCELLIN



VACHERIN MINUTE

Menu Enfant

14 euros

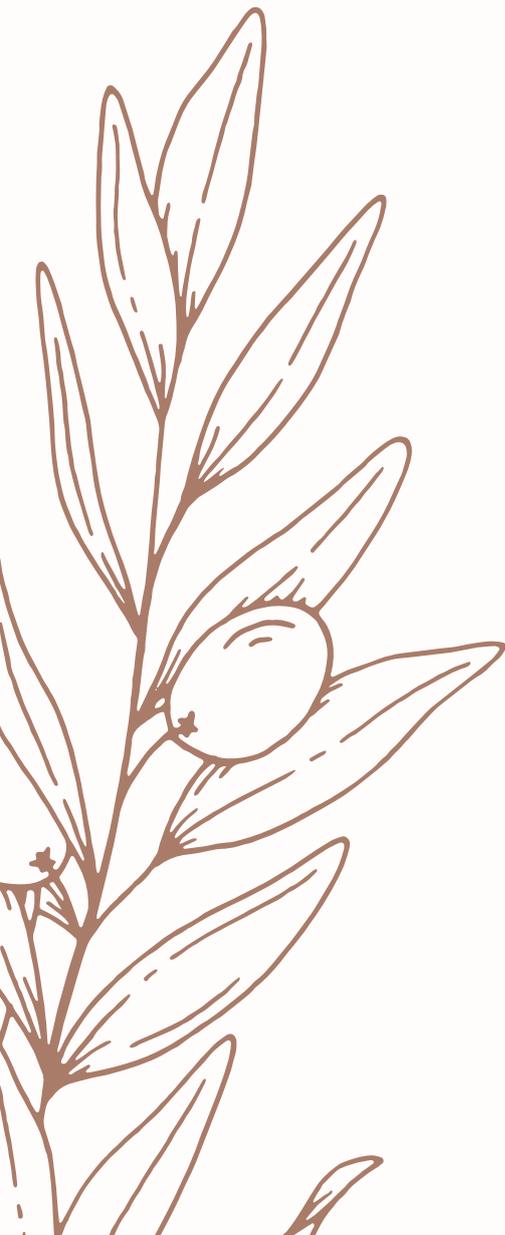
POISSON DU MARCHÉ

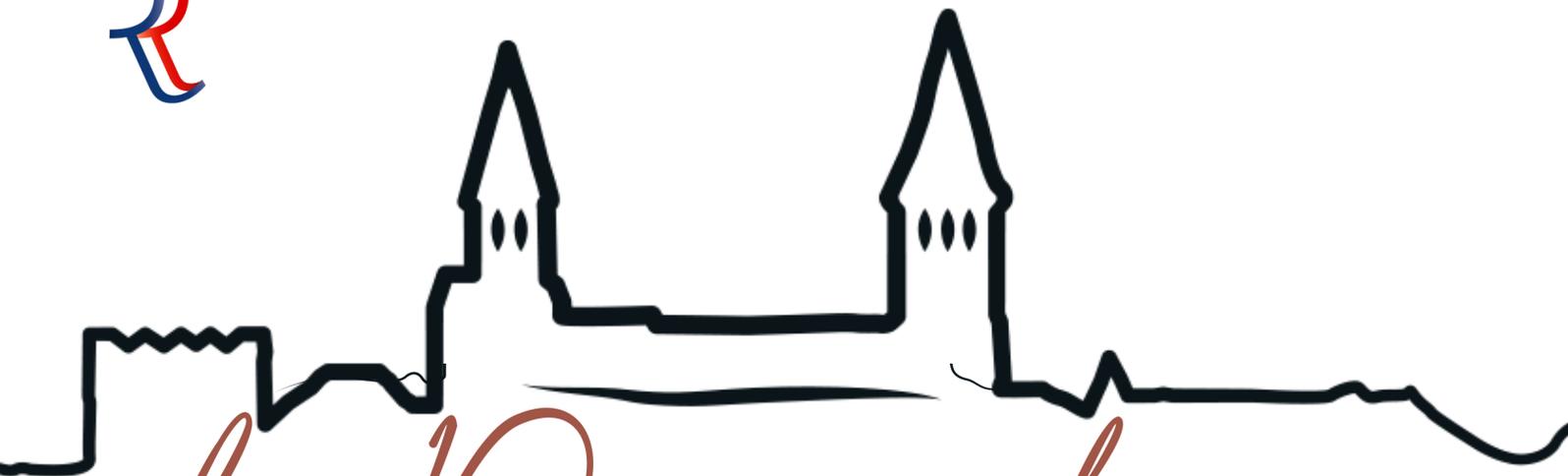
ou

SAUCISSE MAISON FRITES



COUPE DE GLACE





Le Rempart

Quality RESTAURANT SINCE 1956

Rempart

Through finely composed MENUS, discover traditional BURGUNDIAN cuisine prepared by our chef CÉDRIC CHARBONNIER. All our MEATS ARE FROM FRANCE and our dishes ARE PREPARED WITH FRESH AND SEASONAL PRODUCTS.

Land of history and gastronomy, BURGUNDY radiates for its WINES, RECOGNIZED throughout the world for their quality. To accompany your MEAL, the RESTAURANT has a beautiful list of BURGUNDY WINES. LET YOURSELF BE SEDUCED BY a CHARDONNAY OR a PINOT NOIR, two mythical grape VARIETIES of BURGUNDY.

BRASSERIE
RASSERIE

NET PRICES IN EUROS. DRINKS NOT INCLUDED
All our products ARE HOMEMADE ☺

Starters

HOMEMADE CHARCUTERIE Cornichons et pickles d'oignons rouges	15
ANDALUSIAN GAZPACHO	15
MELON AND HOMEMADE RAW HAM	16
MEDITERRANEAN VEGETABLE TERRINE SABLÉ PARMESAN ET TAPENADE	16
SEA BREAM CEVICHE with lime	17
ANDOUILLETTE PÂTÉ	18
BURRATA WITH TRUFFLE AND CHERRY TOMATOES AND BASIL	19

Our dishes

PARMIGIANA *	18
BEEF TATAKI AND WAKAME SEAWEED SALAD	22
FILET DE RUMSTECK 180 GR (CHAROLAIS) Green pepper sauce	29
BRESSE CHICKEN with morels in yellow wine sauce	34
SEBASTE FILET * Eggplant caviar and parmesan emulsion	28
FROG IN PARSLEY SAUCE	26
ITALIAN-STYLE VEAL TARTARE	24

Les incontournables

BEEF TARTARE Made in front of you	23
SALMON TARTARE	26
BEEF CARPACCIO pesto, roquette, parmesan	27
CESAR SALAD * Chicken ou marinated salmon	18



ACCOMPANIMENTS

Eggplant caviar OR Gratin Dauphinois OR French Fries OR Salad
EXCEPT DISHES WITH AN ASTERISK

Add 3€ for supplement garnish

Please don't hesitate to ask your server for the list of allergens

Cheeses

CERVELLE DE CANUT 7

With savory

WHITE CHEESE FROM “LA FERME DE MARNIZOT” IN BUXY (71) 7

Sugar, cream or berries coulis

SAINT MARCELLIN 10

From la mère Richard

Desserts

ICE-CREAM AND SORBETS

Ice cream : vanilla, chocolate, caramel, coffee

Sorbet : strawberry, lemon, peach, tangerine, exotic, pear

2 scoops

6

3 scoops

8

WHITE LADY 9

Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream, roasted almonds

OEUF GRAND MÈRE 9

Eggs whites, custard, pistachios, pink pralines

DESSERT FROM THE VITRINE 11

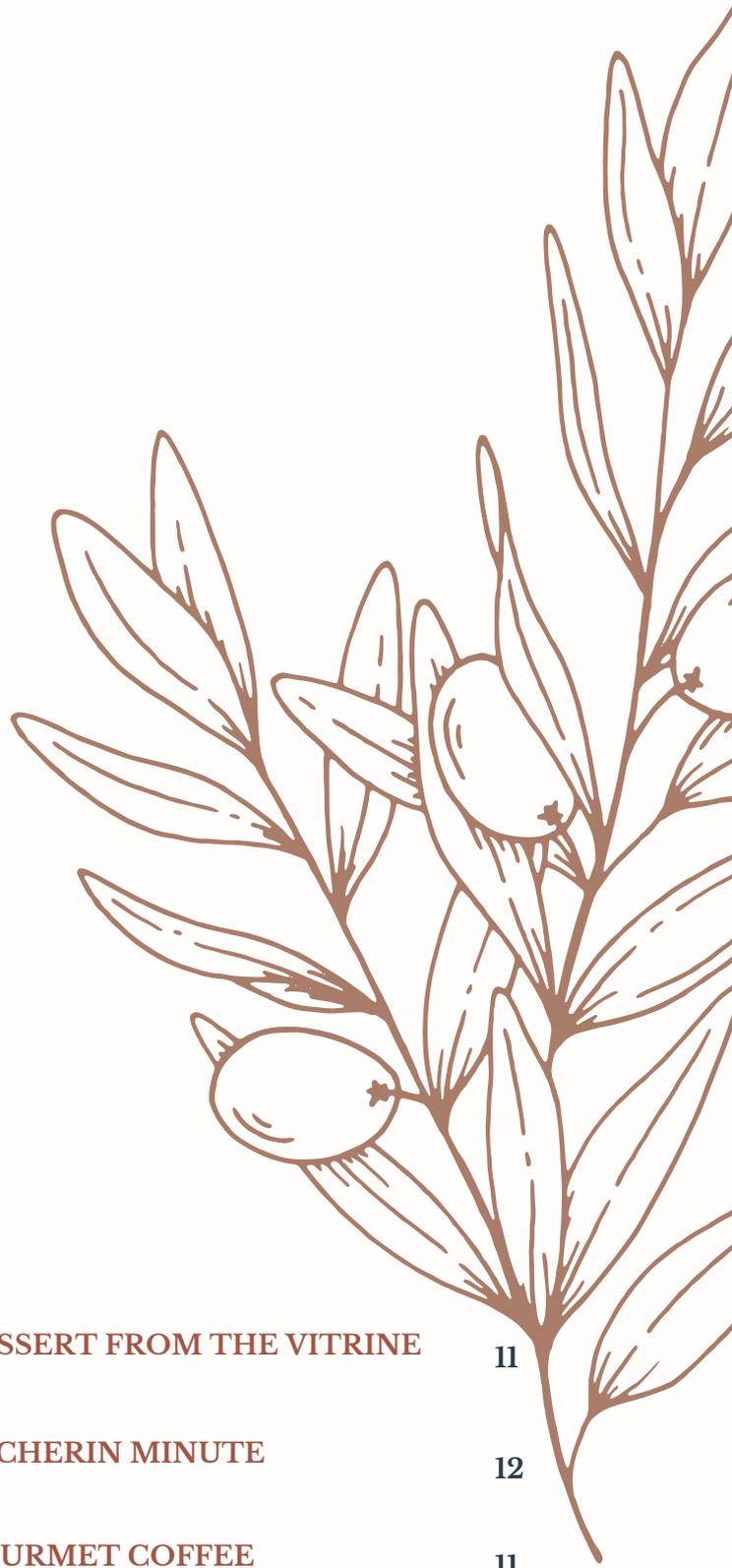
VACHERIN MINUTE 12

GOURMET COFFEE 11

Assortment of desserts, coffee or tea

CHARTREUSE SOUFFLÉ 12

20 minutes of preparation



Saint-Philibert Menu

33 euros

ANDALUSIAN GAZPACHO

or

ANDOUILLETTE PÂTÉ



PARMIGIANA

or

BEEF TATAKI AND WAKAME
SEAWEED SALAD



CERVELLE DE CANUT

or

HALF SAINT MARCELLIN

or

OEUF GRAND MÈRE



Rempart Menu

45 euros

MEDITERRANEAN VEGETABLE TERRINE
SABLÉS PARMESAN AND TAPENADE

or

SEA BREAM CEVICHE



SEBASTE

EGGPLANT CAVIAR AND PARMESAN EMULSION

ou

ITALIAN-STYLE VEAL TARTARE



CERVELLE DE CANUT

ou

HALF SAINT MARCELLIN



VACHERIN MINUTE

Kids Menu

14 euros

FISH FROM THE MARKET

ou

HOMEMADE SAUSAGE AND FRIES



ICE CREAM SUNDAE

