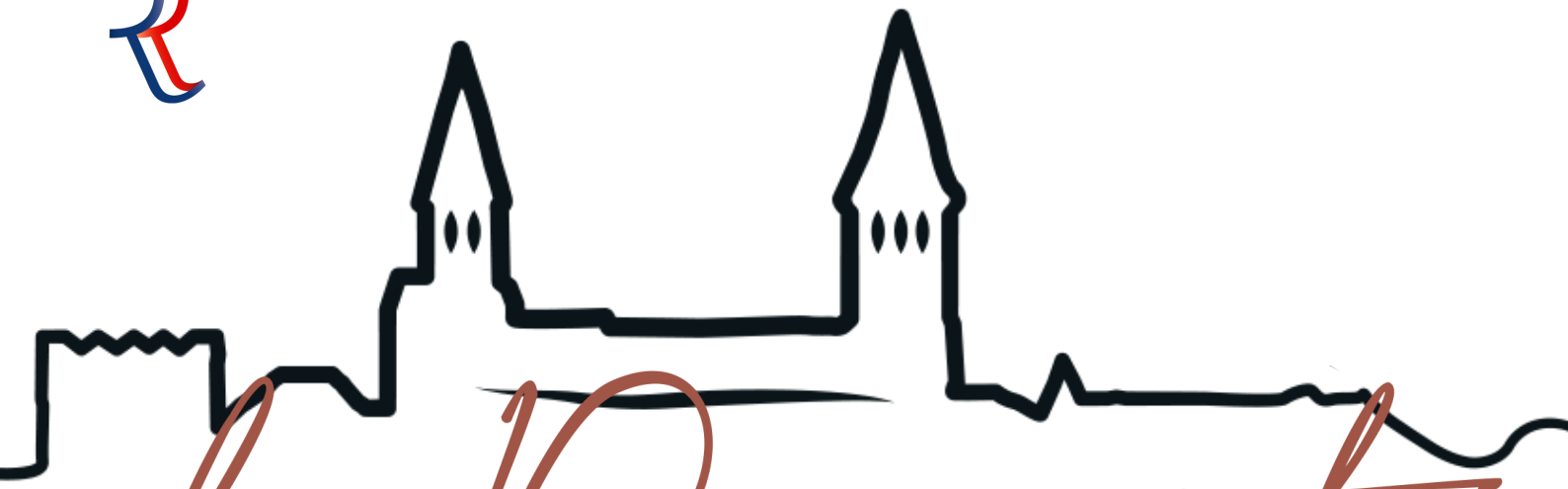

Le Rempart

Restaurant de qualité depuis 1956

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

Prix nets en euros service inclus. Boissons non comprises

Tous nos produits sont faits maison

Nos Entrées

TERRINE D'AILE DE RAIE 14
Salade verte et sauce cocktail

CASSOLETTE DE MOULES AU SAFRAN 15
Matignon de légumes

PÂTÉ CROUTE DE VOLAILE AU FOIE GRAS 18
Salade verte et cornichons maison

ASSIETTE DE CHARCUTERIES MAISON 14
Cornichons maison

GRATIN D'ESCARGOTS ET CHAMPIGNONS AU RIESLING (x12) 17

SALADE LYONNAISE
entrée 16
plat 24

GALABAR COMPOTÉE DE POMMES 12
Jus réduit

Nos Plats

FOIE DE VEAU À LA LYONNAISE, POMME PURÉE * 27

POISSON DU MARCHÉ prix à l'ardoise
Selon arrivage

MEDAILLON DE BAR * 24
soupe de poisson de roche, croûtons et rouille

PAIN DE BROCHET, BISQUE D' ÉCREVISSES PETITS LÉGUMES * 23

TARTARE DE BŒUF 23
Préparé devant vous

PIÈCE DU BOUCHER * prix à l'ardoise
Béarnaise et frites maison

BOUCHÉE À LA REINE * 26
Ris de veau, volaille, quenelles, champignons et foie gras

POULET DE BRESSE 34
Aux morilles, sauce vin jaune

GRENOUILLES 28
En persillade

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE :

Poêlée de légumes ou pomme de terre grand mère ou purée de pomme de terre ou salade verte ou frites
SAUF LES PLATS INDIQUES PAR UNE ETOILE
Facturation de 3€ pour un accompagnement supplémentaire
TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON
N'hésitez pas à demander la liste des allergènes à notre équipe

Nos Fromages

CERVELLE DE CANUTS — 7
A la sariette

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 — 6
3 boules — 8

DAME BLANCHE — 9
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes torréfiées

BABA AU RHUM — 12

MERINGUE LÉGÈRE — 12
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

UN DESSERT DE LA VITRINE — 11

SOUFFLÉ CHARTREUSE — 13
20 minutes de préparation

NOUGAT GLACÉ TRADITION — 9

RIZ AU LAIT À L'IMPÉRATRICE — 9

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON
**N'hésitez pas à demander la liste des allergènes à notre équipe*

Menu Saint-Philibert

33 euros

TERRINE D' AILE DE RAIE
Salade verte et sauce cocktail

ou

GALABAR,
COMPOTÉE DE POMMES
Jus réduit

FOIE DE VEAU A LA LYONNAISE, POMME PURÉE *

ou

MÉDAILLON DE BAR , SOUPE DE POISSON DE ROCHE, CROÛTONS ET ROUILLE *
Petits légumes

RIZ AU LAIT À L'IMPÉRATRICE

ou

NOUGAT GLACÉ TRADITION

Menu Rempart

45 euros

CASSOLETTE DE MOULES AU SAFRAN
Matignon de légumes

ou

GRATIN D'ESCARGOTS ET CHAMPIGNONS AU RIESLING (x6)

PAIN DE BROCHET, BISQUE D'ÉCREVISSES PETITS LÉGUMES *

ou

BOUCHÉE À LA REINE *
Ris de veau, volaille, quenelles, champignons et foie gras

CERVELLE DE CANUTS
A la sariette

ou

DEMI SAINT-MARCELLIN
de la mère Richard

BABA AU RHUM

ou

MERINGUE LÉGÈRE
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Menu Enfant

14 euros

POISSON DU MARCHÉ

ou

SAUCISSE MAISON, FRITES

COUPE DE GLACE