



le Rempart

— BRASSERIE —

Tous nos plats sont faits maison, avec des produits frais et de saison.
Toutes nos viandes sont d'origine française.

Certains produits peuvent être en rupture.



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Les Entrées

Œufs meurettes (œuf Bio de la ferme Robin Vannier) Sauce au vin rouge, lardons et oignons grelots	11.00 €
Cassolette de 12 escargots en persillade	16.00 €
Pâté en croûte de Volaille Canard, pintade, poulet, trompette de la mort	14.00 €
Nougat de foie gras de canard Amandes, pistaches, figues et abricots	19.00 €
Velouté de butternut Graines de courge et crème de Bresse AOP	11.00 €
Saumon Bömlo fumé maison Crème citron et huile d'aneth	19.00 €

Les Poissons

Quenelle de brochet « maison » aux écrevisses Sauce Nantua et riz pilaf	27.00 €
Coquille St Jacques « Française » Sabayon au crémant de Bourgogne, épinards et pomme purée	30.00 €

Plat Vegetarien

Risotto aux champignons	19.00 €
-------------------------	---------

Les Viandes

Entrecôte « Charolaise » (300gr) Sauce vigneronne Accompagnement au choix entre pommes grenaille, frites ou légumes de saison	34.00 €
Le Burger Charolais Steak haché Charolais, comptée d'oignons, comté et moutarde au moût de raisin	22.00 €
Tartare de bœuf Charolais préparé frites « maison »	22.00 €
Coq au vin Tagliatelles	24.00 €
Civet de cerf sauce grand veneur Pomme purée	24.00 €

Les Fromages

L'assiette de fromages	10.00 €
Faisselle de fromage blanc de « La ferme de Marnizot » à Buxy (71) Crème, ciboulette, échalotte ou coulis de fruits rouges	7.00 €

Les Desserts (à commander de préférence en début de repas)

Soufflé chaud au Grand Marnier (20 minutes de préparation)	10.00 €
Assortiment de glaces et sorbets maison	8.00 €
Café Gourmand (assortiment de 4 desserts)	11.00 €
Moelleux au chocolat, glace vanille (15 minutes de préparation)	8.00 €
Le Palet Passion, citron, mangue	8.00 €
Le Rocher Banane, caramel, chocolat	8.00 €
Crème brûlée, vanille de Madagascar	8.00 €

Menu Enfant

14.00€

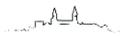


Poisson du marché

ou

Hamburger

Accompagnement : Frites ou Légumes



Moelleux au chocolat

ou

Coupe de glaces



Menu Bourgogne

36.00 €

Menu en 3 plats, au choix :

Pâté en croûte de Volaille

Canard, pintade, poulet, trompette de la mort

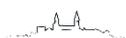
ou

Œufs meurettes

Sauce au vin rouge, lardons et oignons grelots

ou

Cassolette de 6 escargots en persillade de « La ferme de Montret »

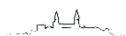


Coq au vin

Tagliatelles

ou

Quenelle de brochet, sauce Nantua et riz pilaf



Faisselle de fromage blanc de « La ferme de Marnizot » à Buxy (71)

ou

Moelleux au chocolat

ou

Crème brûlée vanille