

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	
TARTE FINE AUX LÉGUMES	16
SALADE D' ASPERGES VERTES ET BARATTES DE CHÈVRE	18
PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLES ET FOIE GRAS	19
SAUMON MARINÉ À L'ANETH ET SA CRÈME CITRONNÉE	16
ASPIC À L'OEUF DE CAILLE	14
Jambon truffé, légumes et estragon	



Nos Plats

SALADE CÉSAR	18
Poulet gratiné	
TARTARE DE BŒUF	22
Préparé devant vous, Classique ou César	
ENTRECÔTE MONTBÉLIARDE	36
300 g	
POULET DE BRESSE	28
Sauce Albufera	
DOS DE CABILLAUD EN AIÖLI	28
SAUCISSE DE VEAU	20
Sauge et citron	
SOURIS D'AGNEAU CONFITE	28
TARTARE DE THON THAI	22

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois - Poêlée de légumes - Salade verte - Frites

Chaque Garniture Supplémentaire sera facturée 3€

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

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

Nos Fromages

CERVELLE DE CANUT 7

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

Sucre, crème ou coulis de fruits rouges

SAINT MARCELLIN 9
de la mère Richard



Nos Desserts

CAFÉ GOURMAND 11
Assortiment de dessert, accompagné de son café

TOURNUSIEN 11
De la maison Dulor

UN DESSERT DE LA VITRINE 10

OEUF GRAND MÈRE 9
Blancs en neige, crème anglaise, pistaches, pralines roses

FONDANT AU CHOCOLAT 10
15 minutes de préparation, glace vanille

SOUFFLÉ CHARTREUSE 12
20 minutes de préparation

**VACHERIN MINUTE AUX FRUITS
ROUGES** 10
Glace vanille, morceaux de meringue, fruits rouges

BRIOCHE PERDUE CAMEL 10
Boule de glace vanille

DAME BLANCHE 9
Glace vanille, chocolat fondue, chantilly, amandes éfilées

GLACES ET SORBETS
Glaces : vanille, chocolat, café, caramel, noisette
Sorbetes : fraise, citron, pêche, mandarine, poire, coco,
mangue, fruits rouges

2 BOULES : 6 3 BOULES : 8

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

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



Menu Saint-Philibert

32 euros

VELOUTÉ D'ASPERGES VERTES ET CONDIMENTS

ou

ASPIC AU JAMBON TRUFFÉ ET OEUF DE CAILLE



TARTARE DE THON THAI

ou

SAUCISSE MAISON DE VEAU
SAUGE ET CITRON



FROMAGES AU CHOIX

ou

OEUF GRAND MÈRE

ou

VITRINE DESSERT





Menu Rempart

45 euros

PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLES ET FOIE GRAS
ou
SAUMON MARINÉ À L'ANETH CRÈME CITRONNÉE



DOS DE CABILLAUD EN AÏOLI
ou
SOURIS D'AGNEAU CONFITE DANS SON JUS



CERVELLE DE CANUT
ou
DEMI SAINT MARCELLIN



VACHERIN AUX FRUITS ROUGES
ou
VITRINE DE DESSERT

Menu Enfant

14 euros

POISSON DU MARCHÉ
ou
SAUCISSE MAISON FRITES



FONDANT AU CHOCOLAT
ou
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	15
Pickels and red onions pickles	
VEGETABLE TART	16
GREEN ASPARAGUS SALAD LOCAL GOAT CHEESE	18
POULTRY AND FOIE GRAS PÂTÉ CROÛTE	19
SALMON MARINATED WITH DILL AND LEMON CREAM	16
ASPIC TRUFFLED HAM	14
Quail eggs,vegetables,tarragon	



Main Course

CHICKEN CESAR SALAD	18
BEEF TARTARE	22
Prepared in front of you , Classic or Cesar	
ENTRECÔTE MONTBÉLIARDE	36
TUNA TARTARE	22
Thai-style	
VEAL SAUSAGE	20
Sage and lemon	
CONFIT LAMB SHANK	28
BRESSE CHICKEN	28
Albufera Sauce	
COD BACK IN AIOLI	28

ACCOMPANIMENTS

Gratin dauphinois Vegetable medley French Fries Salad

Supplement : 3€



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

Cheeses

CERVELLE DE CANUT 7

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

Sugar, cream or berries coulis

SAINT MARCELLIN 9

From la mère Richard



Desserts

TOURNUSIEN 11

From Maison Dulor

GOURMET COFFEE 11

Assortment of desserts, coffee or tea

CHARTREUSE SOUFFLÉ 12

20 minutes of preparation

OEUF GRAND MÈRE 9

Eggs whites, custard, pistachios, pink pralines

CHOCOLATE FONDANT 10

15 minutes of preparation, vanilla ice cream

DESSERT FROM THE VITRINE 10

VACHERIN MINUTE RED FRUITS 10

Vanilla Ice Cream, Meringue, Red Fruits

CARAMEL BRIOCHE PERDUE 10

Vanilla Ice Cream

DAME BLANCHE 9

Vanilla Ice Cream, chocolate, whipped cream, almonds

ICE CREAM AND SORBETS

Ice Cream : vanilla, chocolate, coffee, caramel, hazelnut

Sorbets : strawberry, lemon, peach, pear, coco, mango, mandarin, red fruits

2 BOULES : 6 3 BOULES : 8



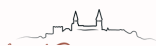
Saint-Philibert Menu

32 euros

GREEN ASPARAGUS VELOUTÉ WITH CONDIMENTS

or

TRUFFLED HAM AND QUAIL EGG ASPIC



TUNA TARTARE THAI STYLE

or

HOMEMADE VEAL SAUSAGE
SAGE AND LEMON



CHOICE OF CHEESE

or

OEUF GRAND MÈRE

or

DESSERT VITRINE





Rempart Menu

45 euros

POULTRY FOIE GRAS PÂTÉ EN CROÛTE
or
MARINATED SALMON DILL AND LEMON CREAM



COD BÄCK IN AIOLI

or
LAMB SHANK CONFIT



CERVELLE DE CANUT
or
HALF SAINT MARCELLIN



RED FRUITS VACHERIN
or
VITRINE DESSERT

Kids Menu

14 euros

FISH FROM THE MARKET
ou
HOMEMADE SAUSAGE AND FRIES



CHOCOLATE FONDANT
ou
ICE CREAM

