



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 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 votre serveur*

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

3 boules

6

8

CAFÉ GOURMAND

Assortiment de dessert, accompagné de son café

11

SOUFFLÉ CHARTREUSE

20 minutes de préparation

12

DAME BLANCHE

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes torréfiées

9

VACHERIN MINUTE

12

OEUF GRAND MÈRE

Blancs en neige, crème anglaise, pistaches, pralines roses

9

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 CANUTS

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 CANUTS

ou

DEMI SAINT MARCELLIN



VACHERIN MINUTE

Menu Enfant

14 euros

POISSON DU MARCHÉ

ou

SAUCISSE MAISON, FRITES



COUPE DE GLACE

