



Le Rempart

RESTAURANT DE QUALITÉ DEPUIS 1956

Le 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

PRIX NETS EN EUROS SERVICE INCLUS. BOISSONS NON COMPRIS
Tous nos produits sont faits maison ㄱ

Nos Entrées

FOIE GRAS TRUFFÉ

Pain de campagne toasté

20

CASSOLETTE DE GRENOUILLES AU CRESSON

14

PATÉ CROÛTE DE COCHON

De la tête au pied

18

SAUMON MARINÉ À LA BETTERAVE

Yaourt acidulé à l'aneth

16

FRICASSÉE D'ESCARGOTS AU CHABLIS X12

Champignons et beurre aillé

17

ASSIETTE DE COCHONAILLE MAISON

20

Nos Plats

PIÈCE DU BOUCHER

LE PRIX EST INDIQUÉ SUR L'ARDOISE

TARTARE DE BŒUF

Préparé devant vous

23

GÂTEAU DE FOIE DE VOLAILLE*

Sauce financière

24

POULET DE BRESSE SAUCE VIN JAUNE ET MORILLES

36

FILET DE TURBOT FONDUE DE POIREAUX SAUCE CHAMPAGNE*

26

ASSIETTE DU PÊCHEUR*

Poisson selon arrivage

Moules, crevettes et petits légumes

26

BOUDIN BLANC TRUFFÉ

28

POISSON DU MARCHÉ

LE PRIX EST INDIQUÉ SUR L'ARDOISE



TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE :

Poêlée de légumes ou purée de pomme de terre

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 notre équipe*

Nos Fromages



CERVELLE DE CANUTS

Faisselle de fromage blanc
Ail, ciboulette, échalotte

7

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

Sucre, crème ou coulis de fruits rouges

7

SAINT-MARCELLIN

de la mère Richard

10

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

UN DESSERT DE LA VITRINE

11

SOUFFLÉ GRAND MARNIER

13

20 minutes de préparation

DAME BLANCHE

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes torréfiées

9

NOUGAT GLACÉ TRADITION

9

Fruits confits

BABA AU RHUM

12

COUPE MONT BLANC

10

Glace vanille, meringue, chantilly et crème de marrons

FORÊT-NOIRE

10

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

**N'hésitez pas à demander la liste des allergènes à notre équipe*

Menu Saint-Philibert

33 euros

FRICASSÉE D'ESCARGOTS AU CHABLIS

Champignons et beurre aillé

ou

SAUMON MARINÉ A LA BETTERAVE

Yaourt acidulé à l'aneth



GÂTEAU DE FOIE DE VOLAILLE SAUCE FINANCIÈRE

ou

ASSIETTE DU PÊCHEUR (POISSON SELON ARRIVAGE)

Moules, crevettes et petits légumes



BABA AU RHUM

ou

NOUGAT GLACÉ TRADITION

Fruit confits



Menu Rempart

45 euros

CASSOLETTE DE GRENOUILLES AU CRESSON

ou

PÂTÉ CROÛTE DE COCHON

De la tête au pied



BOUDIN BLANC TRUFFÉ

ou

FILET DE TURBOT FONDUE
DE POIREAUX SAUCE CHAMPAGNE



CERVELLE DE CANUTS

ou

DEMI SAINT-MARCELLIN

de la mère Richard



FORÊT NOIRE

ou

COUPE MONT BLANC

Chocolat, chantilly, meringue, crème de marrons

Menu Enfant

14 euros

POISSON DU MARCHÉ

Selon arrivage

ou

POULET À LA CRÈME, FRITES



COUPE DE GLACE

Menu Lions Club

GOUGÈRES



PÂTÉ EN CROÛTE FORESTIER ESCARGOTS ET CABILLAUD



FILET DE SÉBASTE FONDUE
DE POIREAUX SAUCE CHAMPAGNE



CERVELLE DE CANUTS
ou
ASSIETTE DE FROMAGES



GALETTE DES ROIS

Menu Lions Club

GOUGÈRES



PÂTÉ EN CROÛTE FORESTIER ESCARGOTS ET CABILLAUD



FILET DE SÉBASTE FONDUE
DE POIREAUX SAUCE CHAMPAGNE



CERVELLE DE CANUTS

ou

ASSIETTE DE FROMAGES



GALETTE DES ROIS



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

TRUFFLE FOIE GRAS	20
Toasted country bread	
PORK PÂTÉ EN CROÛTE	18
From head to tail	
SNAIL FRICASSEE WITH CHABLIS x12	17
Mushrooms and garlic butter	

FROG LEGS CASSEROLE WITH WATERCRESS	14
BEETROOT-MARINATED SALMON	16
Tangy yoghurt with dill	
CHARCUTERIE PLATTER	20

Our dishes

BUTCHER'S CUT *
PRICE IS INDICATED ON THE SLATE

BEEF TARTARE	23
Prepared in front of you	

CHICKEN LIVER CAKE*	24
Financière sauce	

BRESSE CHICKEN WITH YELLOW WINE AND MOREL SAUCE	36
--	-----------

TURBOT FILLET LEEK FONDUE CHAMPGANE SAUCE*	26
---	-----------

FISHERMAN'S PLATE*	26
Fish depending on availability Mussels, prawns and baby vegetables	

TRUFFLE WHITE SAUSAGE	28
------------------------------	-----------

FISH FROM THE MARKET
THE PRICE IS INDICATED ON THE SLATE



SIDES

*Panfried vegetables OR Mashed potatoes OR French fries OR Green salad
Except for dishes marked with an asterisk*

1 side per plate, add 3€ for supplement side
Please don't hesitate to ask your server for the list of allergens

Cheeses

CERVELLE DE CANUTS
Fresh cheese with parsley & shallot

7

**WHITE CHEESE FROM “LA
FERME DE MARNIZOT” IN
BUXY (71)**
Sugar, cream or berries coulis

7

SAINT MARCELLIN
From la mère Richard

10

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

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

9

RUM BABA

12

BLACK FOREST CAKE

10

DESSERT FROM THE VITRINE

11

GRAND MARNIER SOUFFLÉ

13

20 minutes preparation time

FROZEN NOUGAT

Candied fruits

9

MONT BLANC CUP

10

Vanilla ice cream, meringue, whipped cream and chestnut cream



Saint-Philibert Menu

33 euros

SNAIL FRICASSÉE WITH CHABLIS

Mushrooms and garlic butter

or

BEETROOT-MARINATED SALMON

Tangy yoghurt with dill



CHICKEN LIVER CAKE WITH FINANCIERE SAUCE

or

FISHERMAN'S PLATE (FISH ACCORDING TO AVAILABILITY)

Mussels, prawns and baby vegetables



RUM BABA

or

FROZEN NOUGAT

Candied fruit



Rempart Menu

45 euros

FROG CASSOLETTE WITH WATERCRESS

or

PORK PÂTÉ EN CROÛTE

From head to toe



TRUFFLED WHITE PUDDING

or

TURBOT FILLET LEEK FONDUE WITH CHAMPAGNE SAUCE



CERVELLE DE CANUT

or

HALF SAINT-MARCELLIN

from Mère Richard



BLACK FOREST CAKE

or

MONT BLANC CUP

Vanilla ice cream, whipped cream, meringue, chestnut cream

Kids Menu

14 euros

FISH FROM THE MARKET

Depending on availability

or

CHICKEN IN CREAM SAUCE, FRENCH FRIES



ICE CREAM SUNDAE