

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 comprises

Tous nos produits sont faits maison 

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 INDICUIT SUR L'ARDOISE

TARTARE DE BŒUF	23
Préparé devant vous	

GÂTEAU DE FOIE DE VOLAILLE*	24
Sauce financière	

POULET DE BRESSE SAUCE VIN JAUNE ET MORILLES	36

FILET DE TURBOT FONDUE DE POIREAUX SAUCE CHAMPAGNE*	26

ASSIETTE DU PÊCHEUR*	26
Poisson selon arrivage	

Moules, crevettes et petits légumes	

BOUDIN BLANC TRUFFÉ	28

POISSON DU MARCHÉ LE PRIX EST INDICUIT 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 INDICQUES 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

Faisselle de fromage blanc
Ail, ciboulette, échalotte

7

FAISSELLE DE FROMAGE BLANC DE "LA FERME DE MARNIZOT" À BUZY (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

UN DESSERT DE LA VITRINE

11

6 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

Menu Saint-Philibert

33 euros



FRICASSÉE D'ESCARGOTS AU CHABLIS

Champignons et beurre ailé

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

CASSEOLETTE 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



Quality RESTAURANT SINCE 1956

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 BUZY (71)

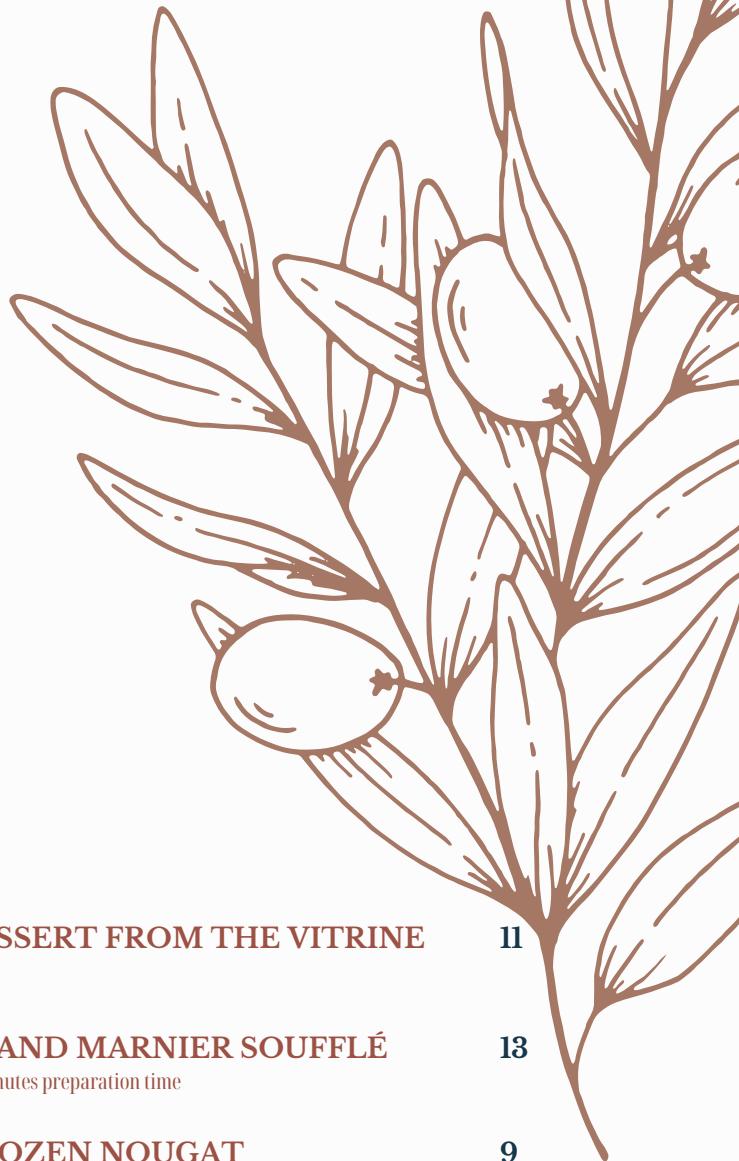
Sugar, cream or berries coulis

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

9

Candied fruits

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