

# 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 COMPRIS*  
Tous nos produits sont faits maison ㊦

# Nos Entrées

<b>ASSIETTE DE CHARCUTERIE MAISON</b>	15
<small>Cornichons et pickles d'oignons rouges</small>	
<b>PRESSÉ DE TÊTE DE COCHON</b>	15
<b>LES LÉGUMES LACTO FERMENTÉS MAISON</b>	16
<b>LE VÉLOUTÉ CHAMPÊTRE</b>	16
<small>Velouté de champignons, oeuf parfait, croûtons</small>	
<b>TERRINE DE LAPIN</b>	17
<small>A la sarriette</small>	
<b>PÂTÉ EN CROÛTE DES CÔTES BRETONNES</b>	18
<b>FOIE GRAS MAISON ET SA BRIOCHE</b>	19



# Nos Plats

<b>SAUCISSON LYONNAIS</b>	22
<small>au vin rouge</small>	
<b>TARTARE DE BŒUF</b>	22
<small>Préparé devant vous, Classique ou Caesar</small>	
<b>BOUDIN BLANC</b>	24
<b>TARTARE DE THON</b>	24
<small>Façon Thai</small>	
<b>POISSON DU MARCHÉ</b>	28
<small>suivant les arrivages et les saisons</small>	
<b>MOUSSELINE DE GRENOUILLES</b>	28
<small>au cresson</small>	
<b>POULET DE BRESSE</b>	28
<small>de la Ferme la Mare Dandon (La Chapelle-Thècle)</small>	
<small>Sauce vin jaune</small>	28
<small>Sauce vin jaune et Morilles</small>	34



## NOS ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois - Poêlée de légumes - Salade verte - Frites

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

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

# Nos Fromages

**CERVELLE DE CANUT** 7

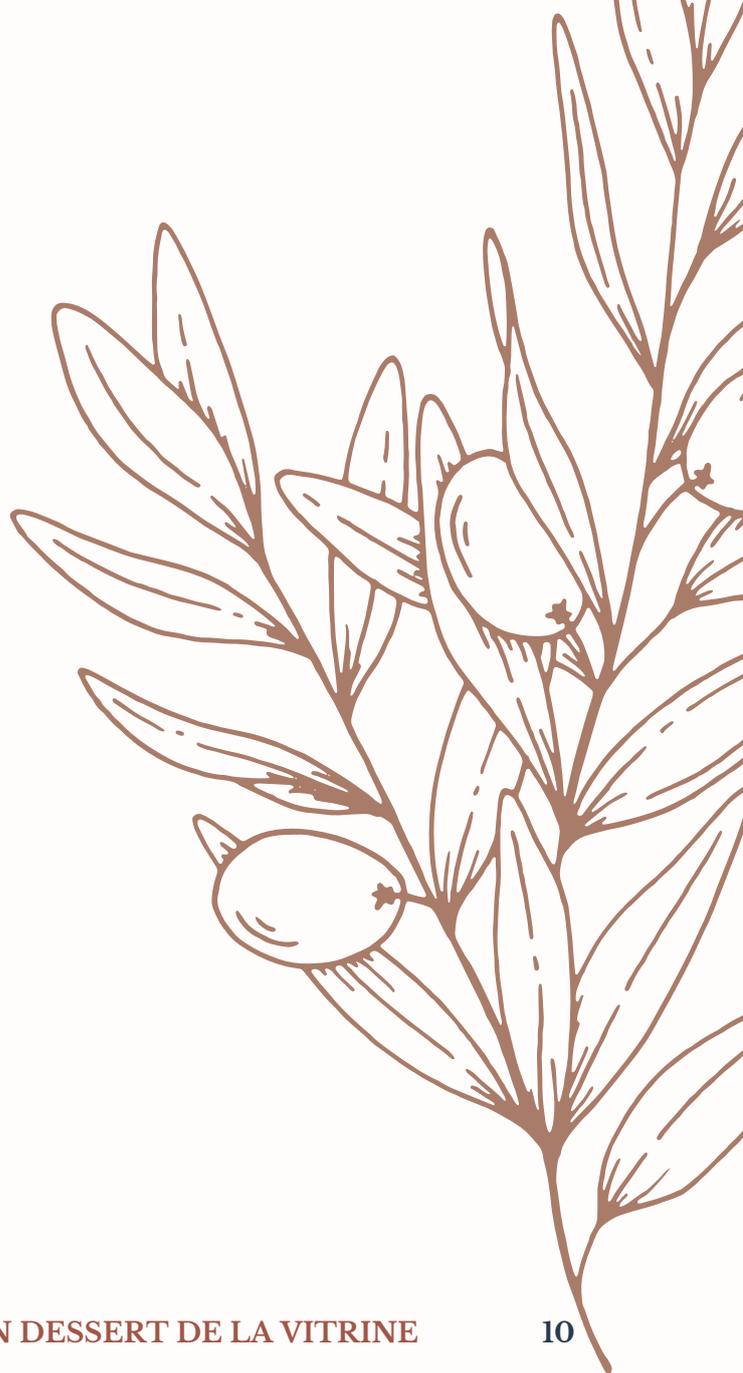
A la sarriette

**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

**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** 10

**CRÊPES MAISON** 10

Chantilly, chocolat, sucre

**DAME BLANCHE** 9

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes torréfiées

**TOURNUSIEN** 11

De la maison Dolor

**OEUF GRAND MÈRE** 9

Blancs en neige, crème anglaise, pistaches, pralines roses

**CAFÉ GOURMAND** 11

Assortiment de dessert, accompagné de son café

**FONDANT AU CHOCOLAT** 10

15 minutes de préparation, glace vanille

**SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER®** 12

20 minutes de préparation

**LA BRIOCHE PERDUE** 10

Glace vanille, caramel

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

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

# Menu Saint-Philibert

32 euros

**PRESSÉ DE TÊTE DE COCHON**

Mayonnaise à l'ail

*ou*

**VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS**

oeuf parfait, croûtons



**SAUCISSON LYONNAIS AU VIN ROUGE**

*ou*

**TARTARE DE THON THAI**



**CERVELLE DE CANUT**

*ou*

**DEMI SAINT MARCELLIN**

*ou*

**OEUF GRAND MÈRE**



## *Menu Rempart*

45 euros

PÂTÉ EN CROÛTE DES CÔTES BRETONNES

*ou*

TERRINE DE LAPIN À LA SARIETTE



BOUDIN BLANC AUX ESCARGOTS CRÈME PERSILLÉE

*ou*

MOUSSELINE DE GRENOUILLES AU CRESSON



CERVELLE DE CANUT

*ou*

DEMI SAINT MARCELLIN



UN DESSERT DE LA VITRINE

## *Menu Enfant*

14 euros

POISSON DU MARCHÉ

*ou*

SAUCISSE MAISON FRITES



FONDANT AU CHOCOLAT

*ou*

COUPE DE GLACE

