

BRASSERIE
Le Rempart

Restaurant de qualité depuis 1956



BRASSERIE

le Rempart

Restaurant de qualité depuis 1956

À travers cette carte, j'ai souhaité vous raconter mon attachement à la tradition et au goût vrai. Ma cuisine s'inspire de l'âme bourguignonne : généreuse, sincère et profondément ancrée dans le terroir. Chaque plat est imaginé avec exigence et passion, à partir de viandes d'origine française et de produits frais et de saison, sélectionnés au rythme de la nature.

La Bourgogne, terre d'histoire et de gastronomie, est pour moi une source d'inspiration infinie. Ses paysages, ses marchés, ses savoir-faire nourrissent chacune de mes créations.

Pour accompagner ce voyage des sens, je vous invite à découvrir notre sélection de vins bourguignons, reflets de notre patrimoine. Un Chardonnay lumineux ou un Pinot Noir profond sauront sublimer votre dégustation.

Je vous souhaite un moment gourmand, élégant et authentique à notre table.

Cédric Charbonnier



LA CARTE

LES ENTRÉES

Pôchouse en gelée, herbes et safran	18
Assiette de cochonaille Plus d'infos sur la cochonaille	16
L'hatreau bourguignon Jus réduit et salade verte	16
Paté croûte du moment	18
Tartare de maigre aux épices douces	20
Cassolette d'escargots, crème d'ail fumé, jeunes pousses d'épinard	18

Tous Nos plats sont accompagnés de :
barigoule de légumes/ purée de pomme de terre/ salade verte/ frites

SAUF LES PLATS INDIQUÉS PAR UNE ÉTOILE
Facturation de 3€ pour un accompagnement supplémentaire

LES PLATS

Andouillette à la fraise de veau maison	24
Filet de sébaste Barigoule de légumes et coriande	26
Filet de canette des Dombes Sauce Apicius et purée maison	28
Matelote de roussette à la normande	26
Poulet de bresse Sauce vin jaune et morilles	36
Tartare de bœuf Préparé devant vous	23

Pièce du boucher
Le prix est indiqué sur l'ardoise

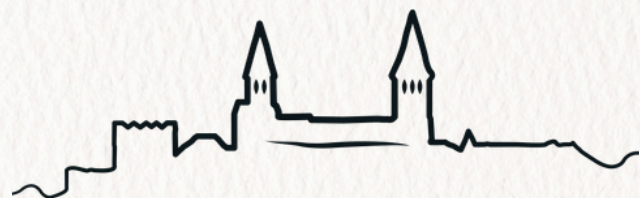
Poisson du marché
Le prix est indiqué sur l'ardoise

LES FROMAGES

Cervelle de canuts Faisselle de fromage blanc Ail, ciboulette, échalotte	7
Faisselle de fromage blanc de "La Ferme de Marnizot" à Buxy (71) Jus réduit et salade verte	7
Saint-Marcellin de la mère Richard	10

LES DESSERTS

Dame Blanche Glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes torréfiées	9
Baba au rhum à l'ananas Sauce Apicius et purée maison	12
Succès glacé citron-noisette	11
Nougat glacé tradition Fruits confits et rhum	9
Dessert de la vitrine Au choix, parmi les desserts en vitrine	11
Soufflé au Limoncello 20 minutes de préparation	14
Coupe de glaces et sorbets Glaces : vanille, chocolat, caramel, café Sorbets : fraise, citron, pêche, mandarine, exotique, poire	
2 boules	6
3 boules	8



MENU SAINT PHILIBERT

33 euros

PÔCHOUSE EN GELÉE

herbes et safran

ou

L'HATREAU BOURGUIGNON

Jus réduit et salade verte



ANDOUILLETTE À LA FRAISE DE VEAU MAISON

ou

FILET DE SÉBASTE

Barigoule de légumes et coriandre



NOUGAT GLACÉ TRADITION

Fruits confits et rhum

ou

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES



MENU REMPART

45 euros

CASSOLETTE D'ESCARGOTS, CRÈME D'AIL FUMÉ,
JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARD

ou

TARTARE DE MAIGRE
aux épices douces



FILET DE CANETTE DES DOMBES
Sauce Apicius et purée maison

ou

MATELOTE DE ROUSSETTE À LA NORMANDE



CERVELLE DE CANUTS

ou

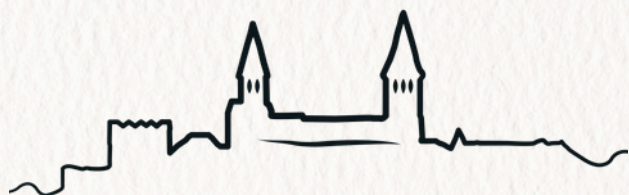
DEMI SAINT-MARCELLIN
de la mère Richard



BABA AU RHUM À L'ANANAS

ou

PROFITEROLES



MENU ENFANT

14 euros

POISSON DU MARCHÉ

Selon arrivage

ou

POULET À LA CRÈME, FRITES

— * —

COUPE DE GLACE

Le savais-tu ?



NOTRE HÔTEL-RESTAURANT A ÉTÉ BÂTI SUR LES ANCIENS REMPARTS DE LA VILLE... C'EST AUSSI POUR CELA QUE NOUS AVONS CHOISI CE NOM, EN HOMMAGE À SON HISTOIRE.

EN REGARDANT BIEN AUTOUR DE TOI DANS LA SALLE, TU PEUX MÊME APERCEVOIR UNE PARTIE DU MUR D'ORIGINE. UN PETIT BOUT DE PASSÉ QUI CONTINUE DE FAIRE VIVRE LE LIEU AUJOURD'HUI.