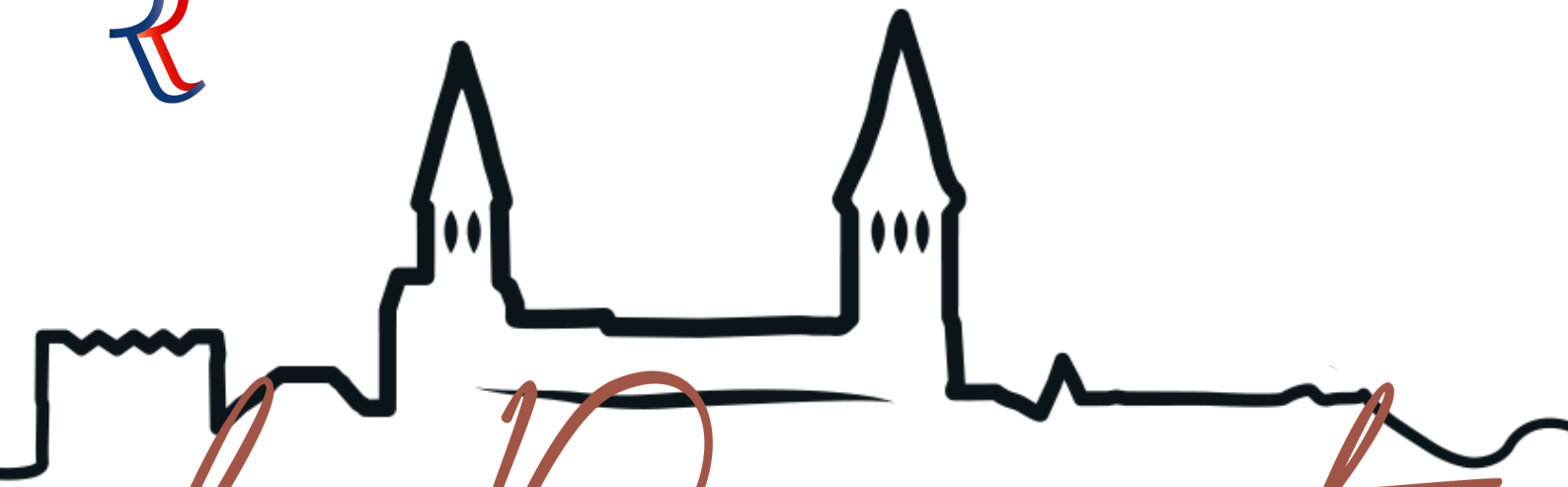

Le Rempart

Restaurant de qualité depuis 1956

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 comprises

Tous nos produits sont faits maison

Nos Entrées

FOIE GRAS TRUFFÉ 20
Pain de campagne toasté

PATÉ CROÛTE DE COCHON 18
De la tête au pied

FRICASSÉE D'ESCARGOTS AU CHABLIS X12 17
Champignons et beurre aillé

CASSOLETTE DE GRENOUILLES AU CRESSON 14

SAUMON MARINÉ À LA BETTERAVE 16
Yaourt acidulé à l'aneth

PLATEAU DE FRUITS DE MER 30
6 Huîtres, Bulots, Crevettes (supplément tourteau 14 €)

Nos Plats

PIÈCE DU BOUCHER
LE PRIX EST INDIQUÉ 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

BAR EN CROÛTE SAUCE CHORON* 26
Purée à l'huile d'olive

ASSIETTE DU PÊCHEUR* 26
Poisson selon arrivage
Moules, crevettes et petits légumes

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 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 notre équipe*

Nos Fromages

CERVELLE DE CANUTS — 7
Faisselle de fromage blanc
Ail, ciboulette, échalotte

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 — 6
3 boules — 8

DAME BLANCHE — 9
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes torréfiées

BABA AU RHUM — 12

FORÊT-NOIRE — 10

UN DESSERT DE LA VITRINE — 11

SOUFFLÉ GRAND MARNIER — 13
20 minutes de préparation

NOUGAT GLACÉ TRADITION — 9
Fruits confits

COUPE MONT BLANC — 10
Glace vanille, meringue, chantilly et crème de marrons

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

BAR EN CROÛTE SAUCE CHORON

Purée à l'huile d'olive

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