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

ASSIETTE DE CHARCUTERIE MAISON — 15
Cornichons et pickles d'oignons rouges

PRESSÉ DE TÊTE DE COCHON — 15

LES LÉGUMES LACTO FERMENTÉS MAISON — 16

LE VELOUTÉ CHAMPIGNONS — 16
Oeuf parfait, croûtons

TERRINE DE LAPIN — 17
A la sariette

PÂTÉ EN CROÛTE DES CÔTES BRETONNES — 18

FOIE GRAS MAISON — 19

Nos Plats

SAUCISSON LYONNAIS — 22
Au vin rouge

TARTARE DE BŒUF — 22
Préparé devant vous, **Classique** ou **Caesar**

BOUDIN BLANC AUX ESCARGOTS — 24
Crème persillée

ENTRECÔTE MONTBÉLIARDE — 36
300 g

TARTARE DE THON — 24
Façon Thai

POISSON DU MARCHÉ — 28
Suivant les arrivages et les saisons

MOUSSELINE DE GRENOUILLES — 28
Au cresson

POULET DE BRESSE
de la Ferme **la Mare Dandon** (La Chapelle-Thècle)

Sauce vin jaune — 28
Sauce vin jaune et Morilles — 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

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 6
3 boules 8

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

OEUF GRAND MÈRE 9
Blancs en neige, crème anglaise, pistaches, pralines roses

FONDANT AU CHOCOLAT 10
15 minutes de préparation, glace vanille

LA BRIOCHE PERDUE 10
Glace vanille, caramel

UN DESSERT DE LA VITRINE 10

CRÊPES MAISON 10
Chantilly, chocolat, sucre

TOURNUSIEN 11
De la maison Dulor

CAFÉ GOURMAND 11
Assortiment de dessert, accompagné de son café

SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER® 12
20 minutes de préparation

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
Œuf 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

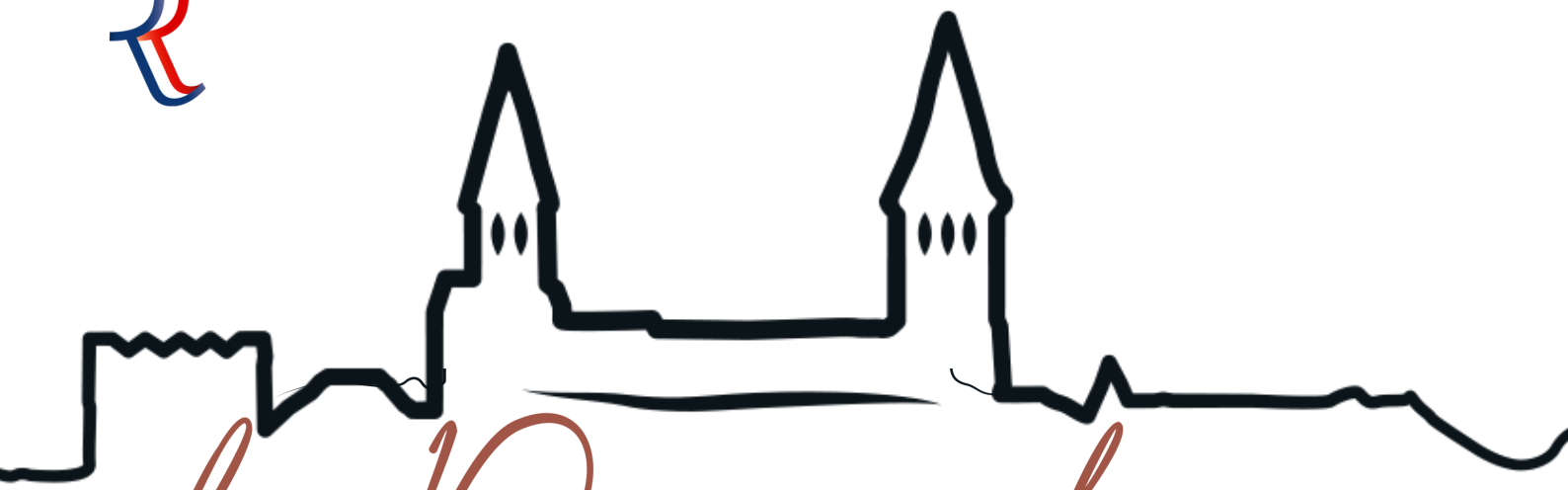
ou

SAUCISSE MAISON FRITES

FONDANT AU CHOCOLAT

ou

COUPE DE GLACE



le Rempart

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

HOMEMADE CHARCUTERIE 15
Pickels and red onions pickles

HEAD PORK TERRINE 15

LACTO FERMENTED VEGETABLES 16

PASTORAL SOUP 16
Mushroom soup , perfect egg, croutons

RABBIT TERRINE 17
With savory

BRETON PÂTÉ EN CROÛTE 18

HOMEMADE FOIE GRAS 19

Main Course

SAUCISSON LYONNAIS 22
with red wine

BEEF TARTARE 22
Prepared in front of you , **Classic or Caesar**

SNAILS WHITE PUDDING 24

TUNA TARTARE 24
Thai-style

FISH OF THE MOMENT 28

FROG CREAM MUSLIN 28
with watercress

BRESSE CHICKEN
From the Dandon Farm

Yellow wine sauce 28
With morels 34

ACCOMPANIMENTS

Mashed potatoes Vegetable medley French Fries Salad

Please don't hesitate to ask your server for the list of allergens

Cheeses

CERVELLE DE CANUT 7

WHITE CHEESE FROM "LA FERME DE MARNIZOT" IN BUXY (71) 7
Sugar, cream or berries coulis

SAINT MARCELLIN 9
From la mère Richard

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 9
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream, r oasted almonds

OEUF GRAND MÈRE 9
Eggs whites, custard, pistachios, pink pralines

CHOCOLATE FONDANT 10
15 minutes of preparation, vanilla ice cream

LA BRIOCHE PERDUE 10
with Vanilla ice cream, caramel

DESSERT FROM THE VITRINE 10

HOMEMADE CREPE 10
Whipped cream, chocolate, sugar

TOURNUSIEN 11
From Maison Dulor

GOURMET COFFEE 11
Assortment of desserts, coffee or tea

GRAND MARNIER SOUFFLÉ® 12
20 minutes of preparation

Please don't hesitate to ask your server for the list of allergens

Saint-Philibert Menu

32 euros

HEAD PORK TERRINE
Garlic mayonnaise

or

PASTORAL SOUP
Mushroom soup , perfect egg, croutons

SAUCISSON LYONNAIS WITH RED WINE

or

TUNA TARTARE
Thai-style

CERVELLE DE CANUT

or

HALF SAINT MARCELLIN

or

OEUF GRAND MÈRE

Rempart Menu

45 euros

BRETON PÂTÉ EN CROÛTE
or
RABBIT TERRINE

SNAILS WHITE PUDDING WITH PARSLEY CREAM
ou
FROG CREAM MUSLIN

CERVELLE DE CANUT
ou
HALF SAINT MARCELLIN

DESSERT FROM THE VITRINE

Kids Menu

14 euros

FISH FROM THE MARKET
ou
HOMEMADE SAUSAGE AND FRIES

CHOCOLATE FONDANT
ou
ICE CREAM