



Le Rempart
— BRASSERIE —

Tous nos plats sont faits maison, avec des produits frais et de saison.
Toutes nos viandes sont d'origine française.

Certains produits peuvent être en rupture

Les Entrées

Œufs meurettes, Œuf bio de la ferme « La Poule Verte »		9.00 €
Pâté en croûte Maison		12.00 €
Foie gras de canard, morilles et légumes pickles		
12 Escargots en persillade de « La ferme de Montret » en cassolette		16.00 €
Terrine de campagne Maison (foies de volaille et lard paysan)		11.00 €
Pain toasté et légumes pickles		
Terrine de foie gras de canard aux épices		16.00 €
Confit d'oignon et pain toasté		
Saumon fumé maison « Label rouge d'Ecosse »		13.00 €
Blinis et crème citron		
Huîtres St Vaast n°3	X6	12.00 €
Echalote, citron et pain toasté	X12	24.00 €

Les Poissons

Quenelle de brochet Maison		20.00 €
Bisque d'écrevisse et riz pilaf		
Pôchouse Bourguignonne		22.00 €
Poissons d'eau douce & légumes de saison		
Coquille St Jacques de St Brieux		24.00 €
Fondue de poireaux et beurre blanc		

Les Viandes

Poule au pot,		23.00 €
Sauce crème et Truffe Melanosporum		
Pigeonneau en deux cuissons, le suprême rôti, la cuisse en pithiviers		25.00 €
comptée de choux vert		
Paleron de bœuf « Charolais » façon bœuf Bourguignon		18.50 €
Légumes et pommes de terre		
Filet de bœuf Rossini		35.00 €
Pomme Darphin et sauce porto		
Le Pot-au-feu		32.00 €
Os à moelle, paleron, jarret, choux farcis, saucisson chaud		

Côte Grill

Entrecôte « charolaise » (300gr) 34.00 €
Sauce au bleu de Bresse

Accompagnements : pommes de terre grenailles, légumes ou salade verte

Nos Burgers

Le Charolais 16.00 €
Steak haché charolais, compotée d'oignons, comté et moutarde au moût de raisin

Le Bressan 15.50 €
Filet de poulet grillé, sauce curry, bleu de Bresse et oignon rouge

Les Fromages

Assiette de fromages de saison 9.00 €

Faisselle de fromage blanc, servie à votre convenance
« De la Ferme Marnizot à Buxy » 6.00 €
(Crème, ciboulette, échalotes ou coulis de fruits rouges)

Fromage fort maison et pain toasté 9.00 €

Les Desserts

Soufflé chaud au Grand Marnier (20 minutes de préparation) 10.00 €

Soufflé chaud au chocolat (20 minutes de préparation) 10.00 €

Assortiment de glaces et sorbets maison 7.00 €

Mille-feuille, vanille de Madagascar et caramel à la fleur de sel 8.00 €

Tournusien 8.00 €

Tarte façon tatin accompagnée de sa crème de Bresse 8.00 €

Fondant au chocolat (15 minutes de préparation) 8.00 €

Plats Vegetariens

Polenta au comté et légumes de saison

En entrée 9.00€

En plat 16.00€



Risotto à la Truffe

En entrée 15.00€

En plat 24.00€

Menu Enfant

Poisson du marché

Ou

Hamburger

Accompagnement : frites ou légumes



Fondant au chocolat

Ou

Coupe de glaces

Jus de fruits ou sirop

10.00 €

Prix nets en euros service inclus. Boissons non comprises.

Menu « Made in Bourgogne »

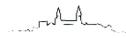
32.00€

Menu en 3 plats, au choix :

Terrine de campagne Maison (foies de volaille et lard paysan)
pain toasté et légumes pickles

Œufs meurenttes bio de la ferme « La Poule Verte »

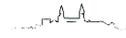
Cassolette de 6 escargots en persillade de « La ferme de Montret »



Paleron de Bœuf Bourguignon, légumes & pomme de terre

Quenelle de brochet, sauce écrevisse & riz pilaf

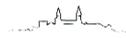
Poule au pot, sauce crème et Truffe Melanosporum



Faisselle de fromage blanc

Fondant au chocolat noir

Ananas infusé au miel de fleur, Mousse de coco



Prix nets en euros service inclus. Boissons non comprises.