



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.*



MAÎTRE  
RESTAURATEUR

## Les Entrées

Œufs meurettes « Œuf bio de la ferme Robin Vannier » Sauce au vin rouge, lardons et oignons grelots	11.00 €
Cassolette de 12 escargots en persillade de « La ferme de Montret »	16.00 €
Soupe à l'oignon gratinée	10.00 €
Filet de saumon fumé « maison » Crème citron et pain toasté	15.00 €
Pâté en croûte « maison » et pickles de légumes Garni de Foie gras de canard et pistaches	13.00 €
Terrine de campagne « maison » aux foies de volaille et lard paysan Pain toasté et légumes pickles	11.00 €

## Les Poissons

Quenelle de brochet « maison » aux écrevisses Sauce Bisque et riz pilaf	25.00 €
Cuisses de grenouilles fraîches en persillade et pommes grenailles	32.00 €
Coquille Saint Jacques, fondue de poireaux et beurre blanc	29.00 €
Filet de Turbot, épinards farcis, câpres et beurre noisette	29.00 €

## Plat Vegetarien

Risotto et champignons de saison	24.00 €
----------------------------------	---------

## Les Viandes

Suprême de Volaille aux Morilles et Tagliatelles	27.00 €
Entrecôte « Charolaise » (300gr) Sauce aux bleus	34.00 €
Le Burger Charolais Steak haché Charolais, compotée d'oignons, comté et moutarde au moût de raisin	17.00 €

## Les Cocottes

Tête de veau, sauce gribiche	20.00 €
Bœuf bourguignon Légumes et pommes de terre	24.00 €
Civet de Marcassin au vin rouge et polenta snackée	24.00 €

## Les Fromages

L'assiette de fromages	9.00 €
Faisselle de fromage blanc de « La ferme de Marnizot » à Buxy (71) Crème, ciboulette, échalotte ou coulis de fruits rouges	6.00 €
Fromage fort « maison » et pain toasté	9.00 €



## *Les Desserts* (à commander de préférence en début de repas)

Soufflé chaud au Grand Marnier (20 minutes de préparation)	10.00 €
Assortiment de glaces et sorbets maison	8.00 €
Mille-feuille, vanille de Madagascar et caramel à la fleur de sel	8.00 €
Tartelette aux fruits de saison	8.00 €
Moelleux au chocolat (15 minutes de préparation)	8.00 €
Verrine poire pochée au vin rouge, épices et crème diplomate	8.00 €

## *Menu Enfant*

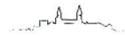
12.00€



Poisson du marché  
*ou*

Hamburger

*Accompagnement : Frites ou Légumes*



Fondant au chocolat  
*ou*

Coupe de glaces



## Menu Bourgogne

35.00 €

### Menu en 3 plats, au choix :

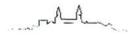
Terrine de campagne « maison » aux foies de volaille et lard paysan  
Pain toasté et légumes pickles

*ou*

Œufs meurenttes « Œuf bio de la ferme Robin Vannier »  
Sauce au vin rouge, lardons et oignons grelots

*ou*

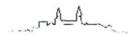
Cassolette de 6 escargots en persillade de « La ferme de Montret »



Bœuf bourguignon, légumes et pommes de terre

*ou*

Quenelle de brochet, sauce écrevisse et riz pilaf



Faisselle de fromage blanc

*ou*

Moelleux au chocolat

*ou*

Verrine poire pochée au vin rouge, Épices et crème diplomate



## Menu Saveur

48.00 € En 3 plats

55.00 € En 4 plats

Pâté en croûte « maison »

Garni de foie gras de canard, pistaches et pickles de légumes

*ou*

Filet de saumon fumé « maison »

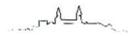
Crème citron et pain toasté



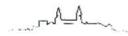
Suprême de volaille aux morilles et tagliatelles

*ou*

Coquille Saint Jacques, fondue de poireaux et beurre blanc



Assiette de fromages



Soufflé chaud au Grand Marnier

*ou*

Tartelette aux fruits de saison