



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



Menu du Noël

65.00€

Pressé de Foie Gras, Magret Fumé
Confit d'oignon et brioche toasté

Coquilles St Jacques
Julienne de légumes
Sauce beurre blanc

Canard à la Royale
Pommes Dauphines

Mousse d'Epoisses, oignons rouge
Et pain d'épices

Bûche Chocolat Clémentine



Menu de la Saint sylvestre



90.00€

Canapé et mise en bouche

Saumon "Label Rouge"
d'Ecosse fumé maison
Citron vert et blinis

Pavé de Bar Fondue de poireau
et beurre blanc

Pithiviers de Pigeon
et Foie Gras de canard

Assiette de Fromages

Praliné Noisette
citron givré et griotte confite

Menu du Jour de L'An



50.00€

Saumon "Label Rouge"
d'Ecosse fumé maison
Citron vert et blinis

Pithiviers de Pigeon
et Foie Gras de canard

Assiette de Fromages

Praliné Noisette
citron givré et griotte confite



Les Entrées

Œufs meurette, Œuf bio de la ferme « La Poule Verte »	9.00 €
Pâté en croûte Maison : Foie gras de canard, morilles et légumes pickles	12.00 €
12 Escargots en persillade de « La ferme de Montret » en cassolette	16.00 €
Terrine de campagne Maison (foies de volaille et lard paysan) pain toasté et légumes pickles	11.00 €
Terrine de foie gras de canard au épices, confit d'oignon et pain toasté	16.00 €
Saumon fumé maison « Label rouge d'Ecosse » blinis et crème citron	13.00 €
Truite du mont Jura en Bellevue, cresson et caviar d'Arënkha	11.00 €

Les Poissons

Quenelle de brochet Maison, bisque d'écrevisse et riz pilaf	20.00 €
Filet d'omble chevalier meunière pommes vapeur et champignons	24.00 €
Jambonnettes de grenouille en cressonnière et Matignons de légumes	35.00 €

Les Viandes

Suprême de volaille sauce au vin jaune, morilles et légumes de saison	23.00 €
Pigeon en deux cuissons, le suprême rôti et la cuisse en pithivier et compotée de choux vert	20.00 €
Paleron de bœuf « Charolais » façon bœuf Bourguignon Légume et pommes de terre	18.50 €
Filet de bœuf Rossini Pomme darphin et sauce porto	35.00 €
Boudin noir Maison au lard de colonnata et aux herbes, pomme purée	18.00 €

Côte Grill

Entrecôte charolais » (300gr) Sauce au bleu de Bresse	34.00 €
--	---------

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 goût 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 » (Crème, ciboulette, échalotes ou coulis de fruits rouges)	6.00 €
Mont d'or truffé	9,00 €

Les Desserts

Soufflé chaud au Grand Marnier (20 minutes de préparation)	10.00 €
Soufflé chaud au chocolat	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	
Tarte façon tatin accompagnée de sa crème de Bresse	8.00 €
Fondant au chocolat (15 minutes de préparation)	8.00 €

Plats Vegetariens

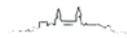
Arancini
(parmesan, agrume et pousse de
roquettes)

Poêlé giroles et gâteaux de
champignons

En entrée 12.00€
En plat 16.00€

Menu Enfant

Pavé de saumon
Ou
Hamburger
Accompagnement : frites ou légumes


Fondant au chocolat

Ou
Coupe de glaces
Jus de fruits ou sirop

10.00 €

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

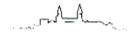
Œufs meurette bio de la ferme « La Poule Verte »

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

Paleron de Bœuf Bourguignon, légumes & pomme de terre

Quenelles de brochet, sauce écrevisse & riz pilaf

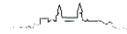
Suprême de volaille, sauce morilles & petits légumes



Faiselle de fromage blanc

Tournusien

Mille-feuille, Vanille de Madagascar et caramel à la fleur sel



Prix nets en euros service inclus. Boissons non comprises.