



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

Ceufs meurettes « Œuf bio de la ferme Robin Vannier »	10.00 €
Cassolette de 12 Escargots en persillade de « La ferme de Montret »	16.00 €
Terrine de foie gras de canard et porc confit au vin rouge	16.00 €
Filet de truite du jura façon gravlax, crème à l'aneth et condiments	14.00 €
Koulibiac de sandre, saumon et brochet, hollandaise à l'ail des ours	14.00 €
Pâté en croûte « Maison » Foie gras de canard, pistaches et pickles de légumes	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	22.00 €
Cuisses de grenouilles fraîches en persillade et pommes grenailles Selon arrivage	32.00 €
Filet de turbot meunière, pommes vapeurs et oignons cébette	28.00 €

Plat Vegetarien

Ravioles de royan et velouté à l'ail des ours	16.00 €
---	---------

Les Viandes

Poulet de Bresse aux morilles et légumes de saison	32.00 €
Paleron de bœuf « Charolais » façon Bœuf Bourguignon Légumes et pommes de terre	20.00 €
Filet de bœuf Rossini Pomme Darphin et sauce porto	35.00 €
Caillette de cochon « Maison », jus corsé, pommes purées et petits légumes	20.00 €
Entrecôte « charolaise » (300gr) Sauce béarnaise <i>Accompagnements : pommes de terre grenailles, légumes ou salade verte</i>	34.00 €

Nos Burgers

Le Charolais Steak haché charolais, compotée d'oignons, comté et moutarde au moût de raisin	16.00 €
Le Cochon Travers de porc mariné, bacon, tomme de Savoie et oignons frits	16.00 €

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 €

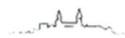
Les Desserts

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 €
Palet cassis et chocolat Gianduja	8.00 €
Douillons bressans aux poires, épices et vin rouge	8.00 €
Fondant au chocolat (15 minutes de préparation)	8.00 €
Tartelette aux fruits frais	8.00 €

Menu Enfant

10.00€

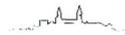
Jus de fruits ou sirop



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 :

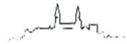
Terrine de campagne « Maison » aux foies de volaille et lard paysan
Pain toasté et légumes pickles

ou

Œufs meurenttes « Œuf bio de la ferme Robin Vannier »

ou

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



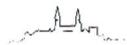
Paleron de Bœuf Bourguignon, légumes et pommes de terre

ou

Quenelle de brochet, sauce écrevisse et riz pilaf

ou

Caillette de cochon « Maison », jus corsé et pommes purées



Faisselle de fromage blanc

ou

Fondant au chocolat

ou

Verrine Cream Cheese et orange



Menu Saveur

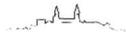
48.00 € En 3 plats

55.00 € En 4 plats

Pâté en croûte « Maison »
Foie gras de canard, pistaches et pickles de légumes

ou

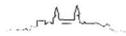
Filet de truite du jura façon gravlax
Crème à l'aneth et condiments



Poulet de Bresse aux morilles et légumes de saison

ou

Filet de turbot meunière et pommes vapeur et oignons cébette



Assiette de fromages



Soufflé chaud au Grand Marnier

ou

Tartelette aux fruits frais