



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	16.00 €
Pâté en croûte de Volaille Canard, pintade, poulet, trompette de la mort	14.00 €
Nougat de foie gras de canard Amandes, pistaches, figues et abricots	19.00 €
Velouté de butternut Graines de courge et crème de Bresse AOP	11.00 €
Saumon Bömlo fumé maison, Crème citron et huile d'aneth	19.00 €

## Les Poissons

Quenelle de brochet « Maison » aux écrevisses Sauce Nantua et riz pilaf	27.00 €
Coquille Saint-Jacques « Française » Sabayon au crémant de Bourgogne, épinards et pomme purée	30.00 €
Filet de Maigre en croûte de pain Poireaux et sauce poulette	26.00 €

## Plat Vegetarien

Cannellonis d'épinards et parmesan gratiné	19.00 €
--	---------

## Les Viandes

Entrecôte « Charolaise » (300gr) Sauce vigneronne Accompagnement au choix entre pommes grenaille, frites ou légumes de saison	34.00 €
Le Burger Charolais Steak haché Charolais, compotée d'oignons, comté et moutarde au moût de raisin	22.00 €
Tartare de bœuf Charolais préparé Frites « maison »	22.00 €
Coq au vin Tagliatelles	24.00 €
Magret de canard Carottes et sauce Apicius	28.00 €
Civet de cerf sauce grand veneur Pomme purée	24.00 €

## Les Fromages

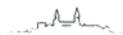
L'assiette de fromages	10.00 €
Faisselle de fromage blanc de « La ferme de Marnizot » à Buxy (71) Crème, ciboulette, échalotte ou coulis de fruits rouges	7.00 €

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

Soufflé chaud au Grand Marnier (20 minutes de préparation)	10.00 €
Soufflé chaud Framboise (20 minutes de préparation)	10.00 €
Assortiment de glaces et sorbets maison	8.00 €
Café Gourmand (assortiment de 4 desserts)	11.00 €
Profiterole Mangue et Caramel Beurre salé	8.00 €
Moelleux au chocolat (15 minutes de préparation)	8.00 €
Poire pochée d'Uchizy à la Fève de Cacao et glace noisette	8.00 €

## Menu Enfant

14.00€

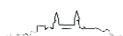


Poisson du marché

*ou*

Hamburger

*Accompagnement : Frites ou Légumes*



Crêpe à la pâte à tartiner maison

*ou*

Coupe de glaces



## Menu Bourgogne

36.00 €

### Menu en 3 plats, au choix :

Pâté en croûte de Volaille

Canard, pintade, poulet, trompette de la mort

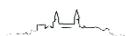
*ou*

Œufs meurettes

Sauce au vin rouge, lardons et oignons grelots

*ou*

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

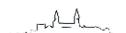


Coq au vin

Tagliatelles

*ou*

Quenelle de brochet, sauce Nantua et riz pilaf



Faisselle de fromage blanc de « La ferme de Marnizot » à Buxy (71)

*ou*

Moelleux au chocolat

*ou*

Crème brûlée vanille