



# Le Rempart

*Restaurant de qualité depuis 1956*

# Le Rempart

À TRAVERS UNE CARTE TRÈS VARIÉE ET DES MENUS FINEMENT COMPOSÉS, DÉCOUVREZ UNE CUISINE TRADITIONNELLE BOURGUIGNONNE PRÉPARÉE PAR NOTRE CHEF CÉDRIC CHARBONNIER. TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE ET NOS PLATS CONCOCTÉS À BASE DE PRODUITS FRAIS ET DE SAISON. TERRE D'HISTOIRE ET DE GASTRONOMIE, LA BOURGOGNE RAYONNE POUR SES VINS, RECONNUS DANS LE MONDE ENTIER POUR LEUR QUALITÉ. POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS, LE RESTAURANT dispose d'UNE TRÈS BELLE CARTE DES VINS DE BOURGOGNE. Laissez-vous par exemple séduire par un Chardonnay ou un Pinot noir, deux cépages mythiques de Bourgogne.

# BRASSERIE

*Prix nets en euros service inclus. Boissons non comprises*  
Tous nos produits sont faits maison ☺

## A PARTAGER

### Assiette de Charcuterie maison

22.00€

*cornichons et pickles d'oignons rouges*

### Pizza spago au saumon

15.00€

*crème citronnée à l'aneth et œufs de hareng Arhënka*



## LES ENTRÉES

Foie Gras maison au marc de Gewürztraminer 19.00€

*Confit d'oignons nouveaux et brioche grillée*

Soupe gratinée à la Lyonnaise 15.00€

*Jaune d'œuf et madère*

Pâté Franc Comtois 10.00€

*Morille, Comté, Vin Jaune et Lard paysan*

Nage d'écrevisses à l'estragon 16.00€

*Mousse de céleri, Carottes, oignons et œufs de hareng Arhënka*

Vol-au-vent d'escargot au Riesling 17.00€

*Sauce crème au riesling montée au beurre aillé*

Poke Bowl 16.00€

*Boullgour, Avocat, Tomates, Maïs, Haricots verts, Carottes*



# LES PLATS

ANDOUILLETTE MAISON à la fraise de veau <i>Jus de viande réduit</i>	19.00€	QUENELLE DE BROCHET MAISON <i>Bisque d'écrevisses et Matignon de légumes</i>	22.00€
		TARTARE DE BŒUF	22.00€
POULET DE BRESSE DE LA FERME DE LA MARE DANDON AUX MORILLES <i>Sauce vin jaune</i> <i>Avec des Morilles</i>	28.00€ 34.00€	BURGER CANAILLE <i>Steak charolais, foie gras, compoté d'oignons rouges et tomme de la ferme des Muses</i>	28.00€
CASSOLETTE DE RIS DE VEAU à la CRÈME <i>Champignons de Paris</i>	27.00€	MONT D'OR POUR 2 PERSONNES <i>Charcuterie Maison et pommes vapeur</i>	42.00€
FILET DE BŒUF AUX MORILLES <i>Race Montbéliarde 180gr</i>	36.00€	LE POISSON DU MARCHÉ	28.00€

## NOS ACCOMPAGNEMENTS

- Purée
- Jardinière de légumes
- Frites
- Salade

\*N'hésitez pas à demander la liste des allergènes à votre serveur

# LES FROMAGES

Saint Marcellin de la MÈRE Richard	9.00€
Faiselle de fromage blanc de "La Ferme de Marnizot" à Buxy (71) <i>Crème, ciboulette, échalote ou coulis de fruits rouges</i>	7.00€

# LES DESSERTS

UN DESSERT DE LA VITRINE	10.00€	SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER <i>20 minutes de préparation</i>	12.00€
FONDANT AU CHOCOLAT <i>15 minutes de préparation, glace vanille</i>	10.00€	GAUFFRE MAISON <i>Chantilly, chocolat, compote</i>	10.00€
DAME BLANCHE <i>Glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes torréfiées</i>	9.00 €	COUPE COLONEL <i>Sorbet citron et vodka</i>	9.00€
TOURNUSIEN <i>De la maison Dulor</i>	11.00€	COUPE DE GLACES ET SORBETS <i>Glaces : vanille, chocolat, caramel, café</i> <i>Sorbets : fraise, citron, pêche, mandarine, exotique, poire</i>	
Café gourmand <i>Assortiment de dessert, accompagné de son café</i>	11.00€		2 BOULES 6.00€ 3 BOULES 8.00€

# MENU Saint-Philibert

32.00€

Pâté Franc Comtois  
MORILLES, COMTÉ, VIN JAUNE ET LARD paysan

OU

Vol-au-VENT d'escargot au riesling  
SAUCE CRÈME AU RIESLING MONTÉE AU BEURRE ailé



Andouillette maison à la fraise de veau  
PURÉE DE POMME DE TERRE ET JUS DE viande réduit

OU

QUENELLE de brochet Maison  
Bisque d'écrevisses ET Matignon de légumes



Faiselle de fromage blanc

OU

UN DESSERT de la vitrine

OU

Fondant au chocolat



## MENU du JOUR

Servi du lundi au samedi (UNIQUEMENT le midi)

FORMULE 3 plats (ENTRÉE, plat, DESSERT)

19.90 €

FORMULE 2 plats (ENTRÉE, plat ou plat, DESSERT)

15.90 €

## MENU Enfant

14.00 €

Poisson du marché

OU

Saucisse Maison PURÉE POMME DE TERRE



Fondant au chocolat

OU

Coupe de glaces

