

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 ☺

LES ENTRÉES

Nougat de foie gras et sa Brioche 22.00€

Pâté en croûte ris de veau et foie gras 20.00€

Cornichons, salade verte

Dodine de Volaille à l'estragon 15.00€

Cornichons, salade verte

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

Sauce crème au riesling montée au beurre aillé

LES LÉGUMES lacto FERMENTÉ Maison 16.00€

Assiette de poisson gravlax et fumé maison 17.00€

Saumon, Truite et Sandre

Assiette de charcuterie maison 15.00€

Cornichons, salade verte et pickles d'oignons rouges



LES PLATS

Boudin Noir aux Herbes et lard de Colonatta	20.00€	Tartare de Bœuf <i>Préparé devant vous.</i>	22.00€
Poulet de Bresse de la Ferme de la Mare Dandon		Le poisson du Marché	28.00€
<i>Sauce vin jaune</i>	28.00€	Filet de lieu noir en viennoise	22.00€
<i>Sauce vin jaune et Morilles</i>	34.00€		
Filet de bœuf sauce Périgueux	36.00€		

NOS ACCOMPAGNEMENTS

- Purée de pomme de terre
- Jardinière de légumes
- Gratin de Macaronis
- Salade verte
- Frites

**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)	7.00€
<i>Crème, ciboulette, échalote ou coulis de fruits rouges</i>	

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€	Gaufre Maison <i>Chantilly, chocolat</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€

Dodine de Volaille à l'estragon

OU

Vol-au-vent d'escargot au riesling
Sauce crème au riesling montée au beurre aillé



Boudin Noir aux Herbes et lard de Colonatta

OU

Filet de lieu noir en viennoise



Faiselle de fromage blanc

OU

UN DESSERT DE LA VITRINE

OU

Fondant au chocolat



MENU du JOUR

Servi du lundi au vendredi (UNIQUEMENT le midi)
(bouteille d'eau plat ou gazeuse inclus)

FORMULE 3 plats (entrée, plat, dessert)

23€

FORMULE 2 plats (entrée, plat ou plat, dessert)

19€

MENU Enfant

14.00€

Poisson du marché

OU

Saucisse Maison Purée Pomme de terre



Fondant au chocolat

OU

Coupe de glaces



MENU Saint-Philibert

Dodine de volaille à l'estragon

Salade verte, cornichons

ou

Vol-au-vent d'escargot au riesling
Sauce crème au riesling montée au beurre aillé



*Boudin noir aux herbes
et lard de Colonatta*

ou

Filet de lieu noir en viennoise



Faiselle de fromage blanc

ou

UN DESSERT de la vitrine

ou

Fondant au chocolat


le Rempart
— BRASSERIE —





Le Rempart

Quality RESTAURANT SINCE 1956

Rempart

Through finely composed MENUS, discover traditional BURGUNDIAN cuisine prepared by our chef CÉDRIC CHARBONNIER. All our MEATS ARE FROM FRANCE and our dishes ARE PREPARED with FRESH and SEASONAL products.

Land of history and gastronomy, BURGUNDY radiates for its WINES, RECOGNIZED throughout the world for their quality. To accompany your MEAL, the RESTAURANT has a beautiful list of BURGUNDY WINES. LET YOURSELF BE SEDUCED by a CHARDONNAY or a PINOT NOIR, two mythical grape varieties of BURGUNDY.

BRASSERIE

RASSERIE

NET PRICES IN EUROS. DRINKS NOT INCLUDED
All our products ARE HOMEMADE ☺



The Starters

HOMEMADE foie gras with dry fruits 22.00€

Toasted brioche

Pâté EN CROÛTE foie gras and SWEETBREADS 20.00€

Pickles, green salad

Poultry tarragon TERRINE 15.00 €

Pickles, green salad

Lacto FERMENTED VEGETABLES 16.00€

Tomato sauce, mushrooms, poultry quenelles

Snail vol-au-VENT with Riesling 17.00€

Riesling creamy sauce, garlic butter

GRAVELAX and SMOKED fish 17.00 €

Zander, Salmon, Trout

HOMEMADE Charcuterie 15.00 €

Pickles, green salad



The Main Dishes

Black Pudding with colonatta bacon	20.00 €	BEEF tartare <i>Homemade fries, salad (prepared in front of you)</i>	22.00€
BRESSE chicken FROM THE DANDON FARM		Fish of the MOMENT	28.00€
<i>Yellow wine sauce</i> 28.00€ <i>With morels</i> 34.00€		Black pollock fillet fish and HERBS CRUST	22.00€
• • BEEF Fillet PÉRIGUEUX SAUCE <i>Truffle sauce</i>	36.00€	Accompaniments: - Mashed potatoes - Vegetable medley - Pasta Gratin - French Fries - Salad	

Please don't hesitate to ask your server for the list of allergens

The CHEESES

Saint Marcellin de la MÈRE Richard	9.00 €
White CHEESE FROM "La FERME DE Marnizot" in Buxy (71) <i>Cream, chives, shallots or red fruit coulis</i>	7.00 €

The DESSERTS

ONE DESSERT FROM THE VITRINE	10.00 €	GRAND MARNIER Soufflé <i>20 minutes of preparation</i>	12.00 €
Chocolate fondant <i>15 minutes of preparation, vanilla ice cream</i>	10.00 €	HOMEMADE waffle <i>Whipped cream, chocolate</i>	10.00 €
White Lady <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream, roasted almonds</i>	9.00 €	Colonel Cup <i>Lemon sorbet and vodka</i>	9.00 €
TOURNUSIEN <i>From Maison Dulor</i>	11.00€	ICE-CREAM AND SORBETS <i>Ice cream: vanilla, chocolate, caramel, coffee</i> <i>Sorbet: strawberry, lemon, peach, tangerine, exotic, pear</i>	
GOURMET COFFEE <i>Assortment of desserts, coffee or tea</i>	11.00€	2 balls	6.00 €
		3 balls	8.00 €

MENU Saint-philibert

32.00 €

Poultry tarragon terrine

Pickles, GREEN salad

OR

Snail vol-au-vent with Riesling

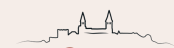
Riesling CREAMY SAUCE, garlic butter



HOMEMADE black pudding with Colonatta bacon

OR

Black Pollock fillet fish and HERBS CRUST



White CHEESE

OR

ONE DESSERT FROM THE VITRINE

OR

Chocolate fondant



MENU of the Day

SERVED FROM Monday to Friday (ONLY FOR LUNCH)

3-COURSE formula (STARTER, MAIN COURSE, DESSERT)

19.90 €

2-COURSE formula

15.90 €



Child MENU

14.00 €

Fish

OR

HOMEMADE sausage with mashed potatoes



Chocolate fondant

OR

Cup of ICE CREAM