

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 Sauce au vin rouge, lardons et oignons grelots	11.00 €
Cassolette de 12 escargots en persillade	16.00 €
Salade de crabe, chou-fleur et caviar d'aubergines	19.00 €
Pâté en croûte « maison » et pickles de légumes Garni de foie gras de canard et pistaches	14.00 €
Terrine de campagne « maison » aux foies de volaille et lard paysan Pain toasté et légumes pickles	11.00 €
Terrine de foie gras de canard et confit d'oignons rouges	19.00 €
Salade César Filet de poulet mariné, sauce anchois, croûton et parmesan	13.00 €
Moules au safran en cocotte luttée Moules « A.O.P Mont Saint Michel »	15.00 €

Les Poissons

Quenelle de brochet « maison » aux écrevisses Sauce Bisque et riz pilaf	27.00 €
Filet de cabillaud breton, artichauts, persillade, tomates confites et olives noires	25.00 €
Tartare de saumon, frites « maison » et salade verte	22.00 €
Lotte rôtie, poitrine fumée et fregula sarda	32.00 €

Plat Végétarien

Fregula sarda gratinées, tomates confites et olives noires	19.00 €
--	---------

Les Viandes

Suprême de Volaille aux Morilles et pommes dauphines	27.00 €
Entrecôte « Charolaise » (300gr) Sauce au bleu 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	18.00 €
Côte de veau, légumes confits et jus de viande 300g minimum	32.00 €
Tartare de bœuf, frites « maison » et salade verte	22.00 €
Bœuf bourguignon Légumes et pommes de terre	24.00 €
Filet de rumsteak « Charolais », sauce vigneronne Accompagnement au choix entre pommes grenaille, frites ou légumes de saison	29.00 €

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 €
Assortiment de glaces et sorbets maison	8.00 €
Café Gourmand (assortiment de 4 desserts)	11.00 €
Vacherin vanille et fraises gariguettes	8.00 €
Moelleux au chocolat (15 minutes de préparation)	8.00 €
Bouchon au rhum, crémeux coco et fruits exotiques	8.00 €



Menu Enfant

14.00€

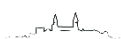


Poisson du marché

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 :

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

ou

Œufs meurettes
Sauce au vin rouge, lardons et oignons grelots

ou

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





Bœuf bourguignon, légumes et pommes de terre

ou

Quenelle de brochet, sauce aux écrevisses et riz pilaf



Faisselle de fromage blanc

ou

Moelleux au chocolat

ou

Bouchon au rhum, crémeux coco et fruits exotiques

Menu Saveur

48.00 € En 3 plats

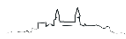
55.00 € En 4 plats

Pâté en croûte « maison »

Garni de foie gras de canard, pistaches et pickles de légumes

ou

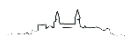
Salade de crabe, chou-fleur et caviar d'aubergines



Suprême de volaille aux morilles et pommes dauphines

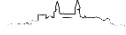
ou

Filet de cabillaud breton, artichauts, persillade, tomates confites et olives noires





Assiette de fromages



Soufflé chaud au Grand Marnier

ou

Vacherin vanille et fraises gariguettes