



# Le Rempart

*Restaurant de qualité depuis 1956*

# 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*

FROMAGE DE TÊTE Tradition 15.00€

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) <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€	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€

FROMAGE DE tÊTE Tradition

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 plate ou gazeuse incluse)

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

32.00€

FROMAGE DE TÊTE Tradition

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 —

