

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 meurette « 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 €
Filet de saumon fumé « maison » Crème citron et pain toasté	15.00 €
Pâté en croûte « maison » et pickles de légumes Garni de foie gras de canard et pistaches	13.00 €
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 €
Asperges violettes, Sauce Dijonnaise et Guanciale	15.00 €

Les Poissons

Quenelle de brochet « maison » aux écrevisses Sauce Bisque et riz pilaf	25.00 €
Dos de lieu noir de ligne, Rouille et soupe de roche	25.00 €
Cabillaud demi sel, petits pois à la française	25.00 €

Plat Vegetarien

Légumes rôtis, sauce Soja, crème ciboulette et raifort	21.00 €
--	---------

Les Viandes

Suprême de Volaille aux Morilles et Tagliatelles	27.00 €
Entrecôte « Charolaise » (300gr) Sauce au bleu	34.00 €
Le Burger Charolais Steak haché Charolais, compotée d'oignons, comté et moutarde au moût de raisin	18.00 €
Côte de cochon pomme purée « Label rouge » 300g minimum	30.00 €

Les Cocottes

Tête de veau, sauce gribiche	21.00 €
Bœuf bourguignon Légumes et pommes de terre	24.00 €
Souris d'agneaux (Irlande) confite et mijoté de Haricots Coco	28.00 €

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 €
Fromage fort « maison » et pain toasté	9.00 €



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 €
Crêpes Suzette	8.00 €
Tartelette rhubarbe et pralines roses, sorbet framboise	8.00 €
Moelleux au chocolat (15 minutes de préparation)	8.00 €
Bouchon au rhum, crémeux coco et fruits exotiques	8.00 €

Menu Enfant

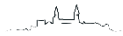
14.00€



Poisson du marché
ou

Hamburger

Accompagnement : Frites ou Légumes



Fondant au chocolat
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 meurenttes « Œuf bio de la ferme Robin Vannier »
Sauce au vin rouge, lardons et oignons grelots

ou

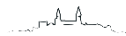
Cassolette de 6 escargots en persillade de « La ferme de Montret »



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

Filet de saumon fumé « maison »

Crème citron et pain toasté



Suprême de volaille aux morilles et tagliatelles

ou

Cabillaud demi sel, petits pois à la française



Assiette de fromages



Soufflé chaud au Grand Marnier

ou

Tartelette rhubarbe et pralines roses, sorbet framboise