

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

Ceufs meurettes « Œuf bio de la ferme Robin Vannier »	11.00 €
Cassolette de 12 Escargots en persillade de « La ferme de Montret »	16.00 €
Soupe à l'oignon gratinée	10.00 €
Filet de truite du jura façon gravlax, crème à l'aneth et condiments	14.00 €
Pâté en croûte « Maison » Foie gras de canard, pistaches et pickles de légumes	13.00 €
Terrine de campagne « Maison » aux foies de volaille et lard paysan Pain toasté et légumes pickles	11.00 €

Les Poissons

Quenelle de brochet « Maison » aux écrevisses Sauce Bisque et riz pilaf	25.00 €
Cuisses de grenouilles fraîches en persillade et pommes grenailles	32.00 €
Filet de maigre, champignons de saison et sauce vin rouge	29.00 €
Saumon à l'oseille, pomme vapeur	25.00 €

Plat Vegetarien

Risotto et champignons de saison	24.00 €
----------------------------------	---------

Les Viandes

Suprême de Volaille aux Morilles et Tagliatelles	27.00 €
Entrecôte « charolaise » (300gr) Sauce aux bleus	34.00 €
Le Charolais Steak haché charolais, compotée d'oignons, comté et moutarde au moût de raisin	17.00 €
Boudin blanc au homard, pomme purée	24.00€

Les Cocottes

Tête de veau sauce gribiche	20.00 €
Choucroute maison Saucisse façon Strasbourg, saucisse fumée et poitrine fumée	28.00 €
Bœuf Bourguignon Légumes et pommes de terre	24.00 €
Pot au feu Jarret de porc, paleron de bœuf et saucisson pistache	28.00 €

Les Fromages

L'assiette de fromages	9.00 €
Faisselle de fromage blanc de « La ferme de Marnizot » à Buxy (71) Crème, ciboulette, échalotte ou coulis de fruits rouges	6.00 €
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 €
Mille-feuille, vanille de Madagascar et caramel à la fleur de sel	8.00 €
Tartelette aux fruits de saison	8.00 €
Moelleux au chocolat (15 minutes de préparation)	8.00 €
Verrine poire pochée au vin rouge, épices et crème diplomate	8.00 €

Menu Enfant

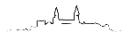
12.00€



Poisson du marché
ou

Hamburger

Accompagnement : Frites ou Légumes



Fondant au chocolat
ou

Coupe de glaces



Menu Bourgogne

35.00 €

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 « Œuf bio de la ferme Robin Vannier »

ou

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



Bœuf Bourguignon, légumes et pommes de terre

ou

Quenelle de brochet, sauce écrevisse et riz pilaf



Faisselle de fromage blanc

ou

Moelleux au chocolat

ou

Verrine poire pochée au vin rouge, Épices et crème diplomate



Menu Saveur

48.00 € En 3 plats

55.00 € En 4 plats

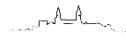
Pâté en croûte « Maison »

Foie gras de canard, pistaches et pickles de légumes

ou

Filet de truite du jura façon gravlax

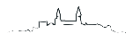
Crème à l'aneth et condiments



Suprême de Volaille aux Morilles et Tagliatelles

ou

Filet de maigre, champignons de saison et sauce vin rouge



Assiette de fromages



Soufflé chaud au Grand Marnier

ou

Tartelette aux fruits de saison