

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 DAVID SÉCHET. 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

BRASSERIE

PRIX NETS EN EUROS SERVICE INCLUS. BOISSONS NON COMPRIS
Tous nos produits sont faits maison 

LES ENTRÉES

Œufs MEURETTES 11.00€

Œufs bio de la ferme "Robin Vannier"

Pâté EN CROûTE JARDINIER 13.00€

Dijonnaise à l'estragon

Mi Cuit de SAUMON 19.00€

Haricots verts, champignons, vinaigrette aux noix et condiments

Pâté FRANC COMTOIS 10.00€

Morilles, comté, vin jaune et lard paysan

Gaspacho Andalou 14.00€

Brunoise de légumes, petits croutons et huile d'olive vierge

BURRATA à la truffe 19.00€

Tomates d'antan, pesto et condiments

TERRINE DE COURGETTE, basilic ET MENTHE 9.00€

POKE BOWL 16.00 €

Boulgour, Avocat, Tomate, Mais, Haricots verts, Carottes



LES PLATS

QUENELLE DE BROCHET Maison 22.00€ <i>Bisque d'écrevisses et Matignon de légumes</i>	TURBOT à la GRENOBLOISE 27.00€ <i>Jeunes pousses d'épinards</i>
Petite friture d'ABLETTE 22.00€ <i>Sauce tartare</i>	SUPRÊME DE VOLAILLE 26.00€ <i>Pommes de terre grand-mère</i>
ENTRECÔTE "charolaise" (300gr) 30.00€ <i>Sauce au poivre, accompagnement au choix</i>	CEVICHE DE TRUITE 25.00€ <i>Légumes du soleil à l'huile d'olive</i>
VITELLO TONNATO PARMIGIANA 28.00€ <i>Fines tranches de veau cuit, sauce mayonnaise au thon et condiments</i>	TARTARE DE BŒUF charolais 22.00€ <i>Frites Maison et salade verte (préparé devant vous)</i>
BURGER LE Charolais 22.00€ <i>Steak haché charolais, compotée d'oignons, comté, moutarde au moût de raisin, frites Maison</i>	CARPACCIO DE BOEUF 24.00€ <i>Roquette, parmesan et pesto, pommes de terre grenaille à la persillade</i>

*N'hésitez pas à demander la liste des allergènes à votre serveur

LES FROMAGES

Plateau de fromages 9.00€
Faisselle 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 12.00€ <i>20 minutes de préparation</i>
FONDANT au chocolat 10.00€ <i>15 minutes de préparation, glace vanille</i>	OMELETTE NORVÉGIENNE pour 2 19.00€ <i>Flambée devant vous</i>
DAME BLANCHE 9.00 € <i>Glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes torréfiées</i>	COUPE COLONEL 9.00€ <i>Sorbet citron et vodka</i>
TOURNUSIEN 11.00€ <i>De la maison Dulor</i>	COUPE DE GLACES ET SORBETS <i>Glaces : vanille, chocolat, caramel, café</i> <i>Sorbets : fraise, citron, pêche, mandarine, exotique, poire</i>
Café gourmand 11.00€ <i>Assortiment de dessert, accompagné de son café</i>	2 BOULES 6.00€ 3 BOULES 8.00€

MENU BOURGOGNE

FORMULE 3 plats : 32.00€

FORMULE 2 plats : 25.00€

Pâté FRANC COMTOIS

MORILLES, COMTÉ, VIN JAUNE ET lard paysan

OU

Œufs MEURETTES

Sauce au vin rouge, lardons et oignons grelots



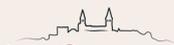
Suprême de volaille

POMMES de TERRE grand-MÈRE

OU

QUENELLE de brochet Maison

Bisque d'ÉCREVISSES ET Matignon de légumes



Faiselle de fromage blanc

OU

UN DESSERT de la vitrine

OU

Fondant au chocolat



MENU du JOUR

Servi du lundi au samedi (UNIQUEMENT le midi)

FORMULE 3 plats (ENTRÉE, plat, DESSERT)

19.90 €

FORMULE 2 plats (ENTRÉE, plat ou plat, DESSERT)

15.90 €



MENU Enfant

14.00 €

Poisson du marché

OU

HAMBURGER, servi avec frites ou légumes



Fondant au chocolat

OU

Coupe de glaces