



<p>MENU ENFANT 10€</p> <p><i>Jusqu'à 12 ans</i></p> <p>Viande <i>ou</i> Poisson du jour</p> <p>Frites maison</p> <p>Le dessert du jour au choix</p>	<p>FORMULE 22€</p> <p>Le tartare de bœuf Charolais façon « bistrot », frites maison et salade verte craquante <i>ou</i> Les croustillants de Saint Marcelin, pommes vertes et noix, frites maison et salade verte craquante</p> <p>Le dessert du jour au choix</p>	<p>MENU GOURMAND 30€</p> <p>Le retour du marché <i>ou</i> Les ravioles maison, Roquefort et poires, émulsion crémeuse au lard fumé</p> <p>Le poisson « retour de pêche », déclinaison autour du poireau <i>ou</i> La volaille cuite basse température, bouillon façon « pot au feu »</p> <p>Fromage blanc <i>ou</i> fromage sec selon la sélection de notre fromager</p> <p>Le dessert au choix</p>
<p>FORMULE EXPRESS 13,50€</p> <p><i>Uniquement le midi</i></p> <p>Entrée <i>ou</i> Plat du jour</p> <p>Le dessert du jour au choix</p>	<p>FORMULE 25€</p> <p>La pièce de bœuf Charolaise, selon la sélection de notre boucher <i>Maison Gouttebaron</i>, salade craquante et frites maison <i>ou</i> La salade des Remparts... le pressé de veau français, condiments et chantilly au Raifort, la palette de porc ibérique, le croustillon d'escargots de Bourgogne, salade verte craquante et frites maison</p> <p>Le dessert du jour au choix</p>	<p>MENU DÉGUSTATION 38€</p> <p>Le pressé de veau français, cuit basse température, condiments et chantilly au raifort <i>ou</i> Les croustillons d'escargots de Bourgogne, émulsion persillée</p> <p>Le dos de cabillaud rôti au four, crumble de châtaignes, crème de noisettes <i>ou</i> La pièce du boucher, jus corsé, fricassée de champignons des bois</p> <p>Fromage blanc <i>ou</i> fromage sec selon la sélection de notre fromager</p> <p>Le dessert au choix</p>
<p>MENU DU JOUR 17€</p> <p><i>Uniquement le midi</i></p> <p>Entrée du jour</p> <p>Plat du jour</p> <p>Le dessert du jour au choix</p>	<p><small>Pour toute allergie alimentaire veuillez nous le signaler et nous adapterons vos plats en conséquence.</small></p>	

la carte

ENTRÉES	VIANDES	FROMAGES
La salade végétarienne , légumes et fruits de saison 14€	Le tartare de bœuf Charolais façon « bistrot » 18€	Fromage blanc crème <i>ou</i> coulis de fruits rouges 4€
Les ravioles maison , Roquefort et poires, émulsion crémeuse au lard fumé 15€	Le burger des Remparts selon l'inspiration du chef 18€	Fromage sec selon la sélection de notre fromager 5€
Les croustillants de Saint Marcelin , salade craquante, pommes vertes et noix 17€	Les cervelles d'agneau façon « meunière » 18€	
Les croustillons d'escargots de Bourgogne , émulsion persillée 18€	La volaille cuite basse température bouillon façon « pot au feu » 18€	DESSERTS MAISON
Le pressé de veau français cuit basse température, condiments et chantilly au raifort 18€	La pièce de bœuf Charolaise , selon la sélection de notre boucher <i>Maison Gouttebaron</i> 22€	Le dessert du jour 7€
La salade des Remparts... le pressé de veau français, condiments et chantilly au raifort, la palette de porc ibérique, le croustillon d'escargots de Bourgogne, salade verte craquante 20€	POISSONS	La mousse au chocolat noir 7€
	Le poisson « retour de pêche » , déclinaison autour du poireau 18€	L'île flottante et crème anglaise 7€
	Le pavé de saumon snacké , crème fouettée, acidulée aux herbes fraîches 19€	La crème brûlée à la vanille Bourbon 7€
	Le dos de cabillaud rôti au four , crumble de châtaignes, crème de noisettes 19€	Le tiramisù « traditionnel » 7€
	Les noix de coquille Saint Jacques juste saisies, émulsion senteurs des bois, fricassée de champignons 20€	La panna cotta au caramel beurre salé <i>ou</i> chocolat <i>ou</i> aux fruits rouges 7€
		Le dôme façon « Mont Blanc » 9€
		Le mi-cuit chocolat noir , cœur poires caramélisées, chantilly spéculoos 9€

Restaurant
Les Remparts

www.lesremparts-restaurant.fr

OUVERT
du LUNDI au SAMEDI : midi et soir
FERMÉ : mercredi soir,
samedi midi et dimanche

RÉSERVATIONS
04 77 72 33 95