

menus

la
carte

boissons

Restaurant
Les Remparts





Originaire de Roanne,
le chef Mikaël POTIGNON a officié durant plus de 20 ans
dans de nombreux établissements
situés partout en France (Bordeaux, Lyon...) et en Suisse.
Mais c'est à Roanne qu'il choisit de s'installer
avec son épouse, en 2013.

Entouré de son équipe,
le chef vous propose uniquement
des plats faits maison !

**Nos plats sont réalisés avec des produits frais,
tous issus de nos producteurs
ou fournisseurs locaux.**

Ainsi, notre équipe de cuisine pourra facilement adapter
ses préparations à vos intolérances,
allergies ou convictions alimentaires
(végétarisme, véganisme...) si besoin.

Marie Line et Mikaël POTIGNON
ainsi que toute l'équipe du restaurant **Les Remparts**
vous souhaitent un délicieux moment
de convivialité au sein de leur établissement...

Restaurant
Les Remparts





nos partenaires

Maison Gouttebaron *boucherie*

Maison Despierres *boucherie*

La crèmerie des halles *fromagerie*

La ferme des Arnauds *fromagerie*

Maison Rémi Mathieu *boulangerie*

Maison Vial *boulangerie*

Couleur Café

Maison Paput *boissons*

Restaurant
Les Remparts



menus

MENU ENFANT 10€	FORMULE 23€
<i>Jusqu'à 12 ans</i> Viande <i>ou</i> Poisson du jour Frites maison Le dessert du jour au choix	Le tartare de saumon marinade à l'huile d'olive, citron vert et herbes fraîches, salade verte craquante et frites maison <i>ou</i> Le tartare de bœuf Charolais façon « bistrot », frites maison et salade verte craquante Le dessert du jour au choix
FORMULE EXPRESS 14€	FORMULE 26€
<i>Uniquement le midi</i> Entrée <i>ou</i> Plat du jour Le dessert du jour au choix	La salade fraîcheur... les croustillants de chèvre frais, jambon Serrano, fruits de saison et frites maison <i>ou</i> Les grenouilles au beurre persillé et frites maison Le dessert du jour au choix
MENU DU JOUR 18€	
<i>Uniquement le midi</i> Entrée du jour Plat du jour Le dessert du jour au choix	

*Pour toute allergie alimentaire veuillez nous le signaler et nous adapterons vos plats en conséquence.
Tout changement au menu entraînera un supplément.*



MENU GOURMAND

31€

Le retour du marché

ou

La salade primeur, asperges rôties,
œuf poché, copeaux de grana padano

Le poisson « retour de pêche », croûte de tapenade,
émulsion aux légumes du soleil

ou

Le cannelloni de volaille, farce fine ricotta/épinards,
crème légère au piment d'Espelette

Fromage blanc

ou **fromage sec** selon la sélection de notre fromager

Le dessert au choix

MENU DÉGUSTATION

39€

Le millefeuille craquant au sarrasin, saumon mariné aux herbes
fraîches, condiments betterave/framboise

ou

La terrine d'effiloché de veau français
et foie gras de canard maison, chutney de saison

Les filets de rougets,
légumes de saison snackés, siphon agrumes/passion

ou

Le jarret d'agneau français cuit basse température,
semoule aux senteurs méditerranéennes

Fromage blanc

ou **fromage sec** selon la sélection de notre fromager

Le dessert au choix



la carte

ENTRÉES

La salade végétarienne, **14€**
légumes et fruits de saison

Le retour du marché **15€**

La salade primeur **15€**
asperges rôties,
œuf poché,
copeaux de grana padano

Le millefeuille craquant au sarrasin, **18€**
saumon mariné aux herbes fraîches,
condiments betterave/framboise

La terrine d'effiloché de veau français **19€**
et foie gras de canard maison,
chutney de saison

La salade fraîcheur... **20€**
les croustillants de chèvre frais,
jambon Serrano,
fruits de saison

Pour toute allergie alimentaire veuillez nous le signaler et nous adapterons vos plats en conséquence.



VIANDES

- Le tartare de bœuf Charolais** façon « bistrot » **19€**
- Le burger des Remparts** selon l'inspiration du chef **19€**
- Le cannelloni de volaille,**
farce fine ricotta/épinards,
crème légère au piment d'Espelette **19€**
- Le jarret d'agneau français** **20€**
cuit basse température,
semoule aux senteurs méditerranéennes
- Les cervelles d'agneau** façon meunière **20€**
- La pièce de bœuf Charolaise,** **23€**
selon la sélection de notre boucher Maison Gouttebaron

POISSONS

- Le tartare de saumon,** **19€**
marinade à l'huile d'olive,
citron vert et herbes fraîches
- Le poisson « retour de pêche »,** **19€**
croûte de tapenade,
émulsion aux légumes du soleil
- Les filets de rougets,** **20€**
légumes de saison snackés,
siphon agrumes/passion
- Les grenouilles au beurre persillé** **20€**



FROMAGES

Fromage blanc 4€
crème *ou* coulis de fruits rouges

Fromage sec 5€
selon la sélection de notre fromager

DESSERTS MAISON

Le dessert du jour 7€

L'île flottante 7€
et crème anglaise

La crème brûlée 7€
à la vanille Bourbon

Le tiramisù 7€
selon l'inspiration de notre pâtissier

La panna cotta 7€
au caramel beurre salé
ou coulis de fruits rouges
ou coulis de fruits exotiques

La pavlova, 9€
crémeux citron/basilic, insert framboise

Le soufflé glacé chocolat noir 72% 9€
aux fruits rouges

Le dôme chocolat blanc/coco 9€
cœur abricot



boissons

EAUX		APÉRITIFS	
	50cl	1l	
Vittel	2,50€	4,50€	Apéritif maison 7€
Badoit	3€	5€	Cocktail du moment 8€
San Pellegrino	3€	5€	Vin blanc crème au choix 4€ <i>cassis, framboise, myrtille, pêche</i>
SOFT		Ricard 2cl,	4€
Sirop à l'eau, Limonade,	25cl	Pastis 2cl,	
Coca cola, Perrier	33cl	Martini 4cl,	
Fuze tea	25cl	Suze 4cl...	
Jus de fruits <i>Pomme, ACE, Fraise, Coco/Ananas, Tomate</i>	20cl	Whisky 4cl	6€
Cocktail maison sans alcool		Coupe de champagne 15cl <i>Paul Romain</i>	7€
BOISSONS CHAUDES		Kir royal	15cl 8€
Café		BIÈRES	
Thé ou infusion	2,50€	PRESSION <i>La sélection du mois</i>	
		Galopin	15cl 2,50€
		Demi	25cl 4€
		Pinte	50cl 8€
		BOUTEILLE	
		Bière du Sornin	33cl 6€
		choix du brasseur	
		DIGESTIFS	
		Get 27, Gin,	4cl 6€
		Rhum, Cognac...	



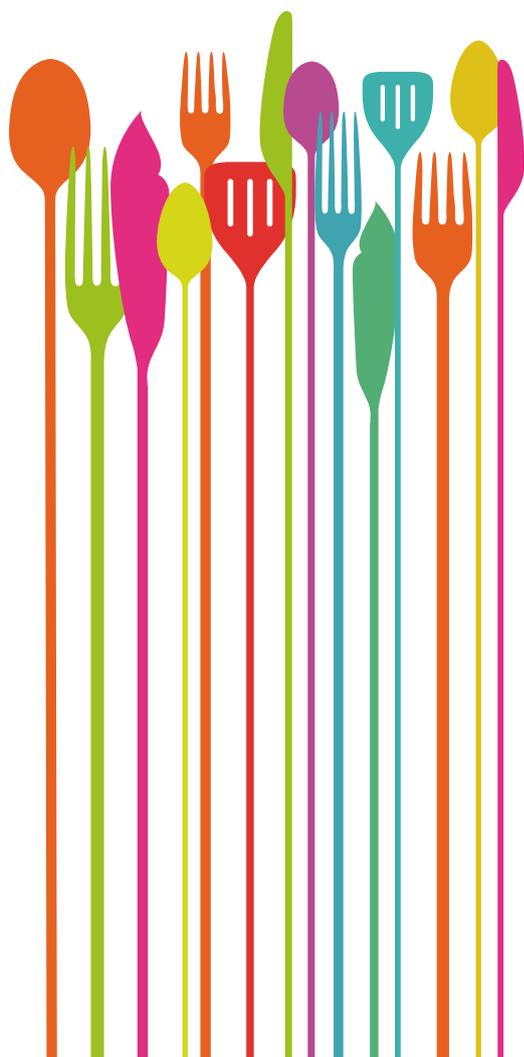
vins

ROUGES	75cl	BLANCS	75cl
Côte Roannaise La sélection du moment	27€	Vallée du Rhône Crozes Hermitage AOP <i>Domaine Les Palais</i>	33€
Vallée du Rhône Le Versant AOP	26€	Pays d'Oc Chardonnay IGP	26€
 Vallée du Rhône Vacqueras Agriculture Biologique AOP <i>Nos Terroirs</i>	35€	Bourgogne Vérizet Viré Clessé AOP <i>Domaine La Quintaine</i>	35€
Vallée du Rhône Crozes Hermitage AOP <i>Les Sens</i> <i>Domaine Fayolle</i>	38€	Côtes de Gascogne Jardin secret IGP <i>Domaine Villa Dria</i>	28€ 
Languedoc Montpeyroux AOP <i>Terre Rustique</i>	27€	Luberon Grand Marrenon AOP	30€
Val de Loire Chinon AOP <i>Domaine Le Paradis, La Lysardière</i>	28€	Champagne Nicolas Feuillate <i>Brut Millésimé</i>	60€
Bourgogne et Beaujolais Julienas AOP <i>Domaine du Marronnier</i>	30€	ROSÉS	75cl
Bourgogne Mercurey 1 ^{er} Cru AOP <i>Domaine d'Etroyes</i>	48€	Vins de France Brulhois (région Gersoise) <i>Grain d'amour</i>	26€
Corse Ile de Beauté IGP <i>San Pieru</i>	26€	Côtes de Provence La clé de Brunès AOP	30€
		IGP Pont du Gard Les Pommettes	27€
		Camargue Sable de Camargue IGP <i>Gris de Gris - Dune</i>	28€



vins au verre

ROUGES	12cl	BLANCS	12cl
Vallée du Rhône Le Versant AOP	6€	Pays d'Oc Chardonnay IGP	6€
Corse Ile de Beauté IGP San Pieru	6,50€	Côtés de Gascogne Jardin secret IGP Domaine Villa Dria	6,50€ 
Languedoc Montpeyrroux AOP Terre Rustique	7€	Luberon Grand Marrenon AOP	7€



ROSÉS	12cl
Vins de France Brulhois (région Gersoise) Grain d'amour	6€
IGP Pont du Gard Les Pommettes	6,50€
Côtes de Provence La clé de Brunès AOP	7€



Restaurant
Les Remparts

www.lesremparts-restaurant.fr

