

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 Vigier *boulangerie*

Maison Vial *boulangerie*

Couleur Café

Maison Paput *boissons*

Restaurant
Les Remparts



menus

| | |
|--|--|
| MENU ENFANT 10€ | MENU DU JOUR 18,50€ |
| <i>Jusqu'à 12 ans</i> | <i>Uniquement le midi</i> |
| Viande <i>ou</i> Poisson du jour | Entrée du jour |
| Frites maison | Plat du jour |
| Dessert du jour | Dessert du jour |
| | FORMULE 27€ |
| FORMULE EXPRESS 16€ | |
| <i>Uniquement le midi</i> | |
| Entrée du jour + Plat du jour | Le tartare de bœuf Charolais façon « bistrot », et frites maison <i>ou</i> |
| <i>ou</i> | Le burger des Remparts selon l'inspiration du chef, et frites maison <i>ou</i> |
| Plat du jour + Dessert du jour | Les grenouilles au beurre persillé et frites maison |
| | Le dessert 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

35€

Le retour du marché

ou

La tarte Tatin pommes-poires,
fourme de Montbrison et noix

Le poisson « retour de pêche », beurre d'agrumes,
endives braisées en basse température

ou

Le suprême de poulet jaune, farce fine aux escargots
de Bourgogne, crème de persillade

Fromage blanc

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

Le dessert au choix

MENU DÉGUSTATION

41€

Le pressé de bœuf et foie gras de canard « façon pot au feu »,
brioche maison

ou

Le velouté de coquillages,
Saint Jacques snackées, petit pain feuilleté

Le filet de bar, émulsion senteurs des bois,
fricassée de champignons

ou

Le magret de canard rôti au four,
betterave et butternut confit, réduction vin d'épices

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 tarte Tatin pommes-poires, 15€
fourme de Montbrison
et noix

Le velouté de coquillages, 18€
Saint Jacques snackées,
petit pain feuilleté

Le pressé de bœuf 19€
et foie gras de canard « façon pot au feu »,
brioche maison

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



VIANDES

| | |
|--|------------|
| Le suprême de poulet jaune, farce fine aux escargots de Bourgogne, crème de persillade | 19€ |
| Le tartare de bœuf Charolais façon « bistrot » | 20€ |
| Le burger des Remparts selon l'inspiration du chef | 20€ |
| Le magret de canard rôti au four, betterave et butternut confit, réduction vin d'épices | 20€ |
| Les cervelles d'agneau façon meunière | 20€ |
| La pièce de bœuf Charolaise <i>selon la sélection de notre boucher Maison Gouttebaron</i> | 24€ |

POISSONS

| | |
|--|------------|
| Le poisson « retour de pêche », beurre d'agrumes, endives braisées en basse température | 19€ |
| Le pavé de saumon beurre rouge, embeurrée de chou | 19€ |
| Le filet de bar, émulsion senteurs des bois, fricassée de champignons | 20€ |
| 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€

La crème brûlée 7€
à la vanille Bourbon

Le tiramisù 7€
selon l'inspiration de notre pâtissier

L'éclair du mois 9€
aux fruits de saison

Le galet moussoux marron 9€
cœur myrtille, biscuit châtaigne

La tartelette gourmande poires tonka 9€
ganache chocolat blanc tonka, mousse poire

La tarte aux pralines roses 9€
sauce chocolat ébène

Le finger yuzu-miel 9€
biscuit madeleine, mousse miel, confit yuzu



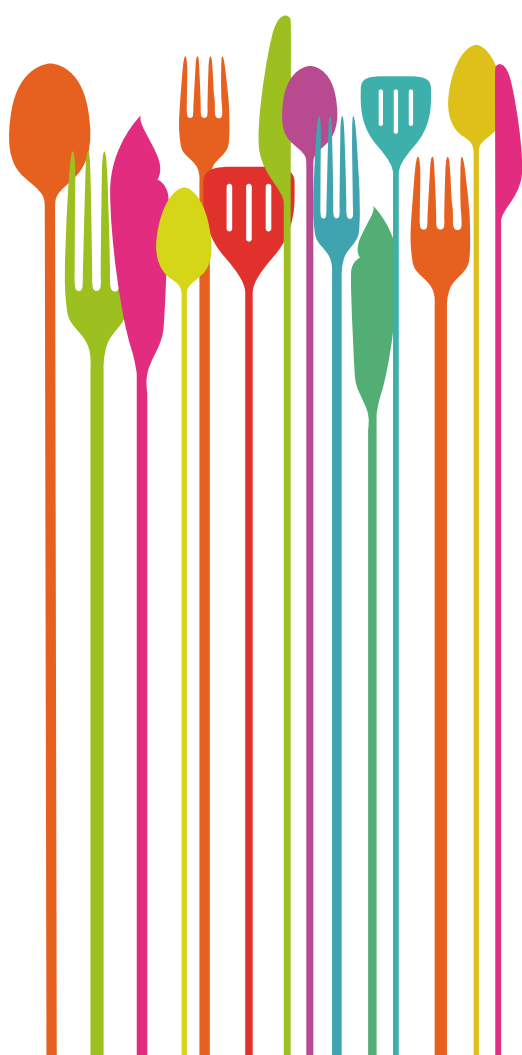
boissons

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



vins au verre

| ROUGES | 12cl | BLANCS | 12cl |
|--|------|--|------|
| Côte Roannaise La sélection du moment | 7€ | IGP Chardonnay <i>Solstice des Saveurs</i> | 7€ |
| AOP Côtes du Rhône <i>Château d'Orsan</i> | 7€ | IGP Côtes de Gascogne Gros Manseng <i>Domaine Guillaman (moelleux)</i> | 7€ |
| IGP Oc <i>Les Mandariniers</i> | 7€ | AOP Picpoul de Pinet <i>Domaine Les Terres Blanches BIO</i> | 8€ |
| AOP Madiran Maestria <i>Domaine Plaimont</i> | 8€ | | |



| ROSÉS | 12cl |
|--|------|
| AOP Cabernet d'Anjou <i>Le Clin d'œil (demi-sec)</i> | 7€ |
| AOP Provence <i>La Clé des Brunes</i> | 8€ |



Restaurant
Les Remparts

www.lesremparts-restaurant.fr

