

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 », salade craquante et frites maison
<i>OU</i>	<i>OU</i>
Entrée du jour + Dessert du jour	Le tartare de Saumon marinade huile d'olive et citron vert, salade craquante et frites maison
<i>OU</i>	<i>OU</i>
Plat du jour + Dessert du jour	La salade craquante croustillants chèvre frais, effiloché de jambon Serrano, fruits de saison 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 gaspacho andalou et burrata,
tuile de basilic

ou

Le retour du marché

Le poisson « retour de pêche » en habit de légumes,
sauce vierge à l'huile d'olive

ou

Le médaillon de porc cuit basse température,
infusion de saveurs thaïes

Fromage blanc

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

Le dessert au choix

MENU DÉGUSTATION

41€

Les gambas snackées, tartare de légumes et fruits de saison,
vinaigrette au fruit de la passion

ou

La terrine de foie gras de canard maison,
condiments abricot-romarin, pain au maïs

Le tournedos de cabillaud au jambon Serrano,
crème d'asperges vertes

ou

Le cromesquis de confit d'agneau,
cœur tapenade, jus de cuisson

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€

Le gaspacho andalou et burrata, 15€
tuile de basilic

Les gambas snackées, 18€
tartare de légumes et fruits de saison,
vinaigrette au fruit de la passion

La salade craquante 19€
croustillants chèvre frais,
effiloché de jambon Serrano
et fruits de saison

La terrine de foie gras de canard maison, 20€
condiments abricot-romarin,
pain au maïs

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



VIANDES

Le médaillon de porc cuit basse température, infusion de saveurs thaïes	19€
Le tartare de bœuf Charolais façon « bistrot »	20€
Le burger des Remparts selon l'inspiration du chef	20€
Les cervelles d'agneau façon meunière	20€
Le cromesquis de confit d'agneau, cœur tapenade, jus de cuisson	21€
La pièce de bœuf Charolaise <i>selon la sélection de notre boucher Maison Gouttebaron</i>	25€

POISSONS

Le poisson « retour de pêche », en habit de légumes, sauce vierge à l'huile d'olive	19€
Le tartare de saumon, marinade huile d'olive et citron vert, salade craquante	20€
Le tournedos de cabillaud au jambon Serrano, crème d'asperges vertes	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

Glace artisanale 6€
2 parfums au choix

Le dessert du jour 7€

La crème brûlée 7€
à la vanille Bourbon

Le tiramisù au café 7€

La tarte chocolat cacahuète 9€
praliné cacahuète, ganache chocolat ébène 72%

Le pavlova exotique *passion ananas coco* 9€
meringue coco, marmelade ananas rôti,
confit fruit de la passion

Le délice de pêche de vigne et basilic 9€
mousse chocolat blanc-basilic,
cœur de pêche de vigne miel, streusel aux amandes

Le financier pistache fraise rhubarbe 9€
crème diplomate vanille, praliné pistache,
confit fraise rhubarbe









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€



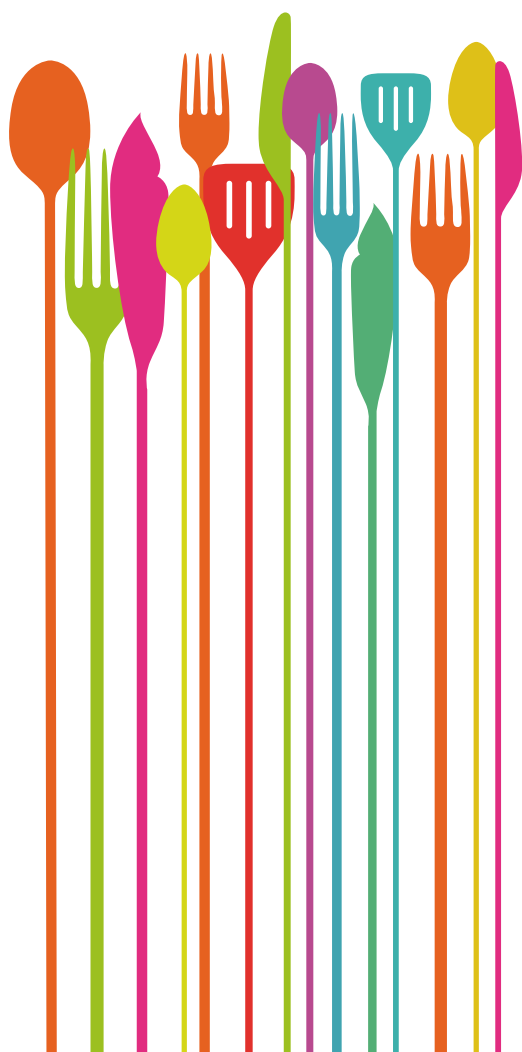
vins

ROUGES	75cl	BLANCS	75cl
Côte Roannaise La sélection du moment	27€	AOP Picpoul de Pinet <i>Domaine Les Terres Blanches</i>	30€ 
AOP Côtes du Rhône <i>Château d'Orsan</i>	27€	IGP Côtes de Gascogne Gros Manseng <i>Domaine Guillaman (moelleux)</i>	28€
 AOP Crozes Hermitage <i>Les Sens</i>	39€	IGP Oc <i>Parfum de Viognier</i>	38€
AOP Cairanne <i>Domaine Martin</i>	35€	AOP Pouilly Fumé <i>La Villaudière</i>	38€
AOP Brouilly <i>Sélection Frédéric Pastel</i>	30€	AOP Costières de Nîmes <i>L'Ermite d'Auzan</i>	35€ 
AOP Pic Saint Loup <i>Lambrusques</i>	31€	IGP Var <i>L'éclat des Brunès</i>	28€
IGP Oc <i>Les Mandariniers</i>	27€	Champagne Lanson <i>Black Réserve</i>	60€
 IGP Côtes Catalanes <i>Origines</i>	28€		
AOP Givry <i>Domaine Déliance</i>	41€		
		ROSÉS	75cl
		AOP Provence <i>La Clé des Brunès</i>	32€
		IGP Les Alpilles <i>Domaine Vallongue</i>	32€ 
		AOP Costières de Nîmes <i>L'Ermite d'Auzan</i>	29€ 
		IGP Ile de Beauté <i>Giorgiu</i>	27€



vins au verre

ROUGES	12cl	BLANCS	12cl
Côte Roannaise La sélection du moment	7€	IGP Oc <i>Parfum de Viognier</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 Côtes Catalanes <i>Origines</i>	8€	IGP Var <i>L'éclat des Brunes</i>	8€
		ROSÉS	12cl
		IGP Ile de Beauté <i>Giorgiu</i>	7€
		AOP Provence <i>La Clé des Brunes</i>	7€
		AOP Costières de Nîmes <i>L'Ermite d'Auzan</i>	8€ 



Restaurant
Les Remparts

www.lesremparts-restaurant.fr

