

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 cr merie des halles *fromagerie*

La ferme des Arnauds *fromagerie*

Maison Vial *boulangerie*

Couleur Café

Maison Paput *boissons*

Restaurant
Les Remparts



menus

FORMULE EXPRESS 17€	MENU DU JOUR 19,50€
<i>Uniquement le midi</i>	<i>Uniquement le midi</i>
Entrée du jour + Plat du jour	Entrée du jour Plat du jour Dessert du jour
<i>ou</i>	
Entrée du jour + Dessert du jour	
<i>ou</i>	MENU ENFANT 10€
Plat du jour + Dessert du jour	<i>Jusqu'à 12 ans</i>
	Viande <i>ou</i> Poisson du jour
	Frites maison
	Dessert du jour

*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 bagel saumon gravlax maison, mousse acidulée à l'avocat

ou

Le sablé au chorizo et parmesan,
tomate confite marinée, mozzarella burrata

La volaille panée aux céréales,

jus laqué aux senteurs thaïes, légumes sautés façon wok

ou

Le pavé de merlu rôti au four,
crème fouettée au fromage de brebis,
confit de poivrons doux et tomates

Fromage blanc

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

Le dessert au choix

MENU DÉGUSTATION

41€

La terrine de foie gras de canard maison,
chutney ananas passion, poivre de Timut

ou

Le céviché de dorade royale au citron vert,
panna cotta de petits pois et basilic

Le croustillon de cabillaud façon brandade,
émulsion curry lait de coco

ou

Le pavé de bœuf charollais poêlé,
jus corsé, crème gorgonzola, tuile fromagère

Fromage blanc

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

Le dessert au choix



la carte

ENTRÉES

La salade végétarienne 15€

Le bagel saumon gravlax maison, 16€
mousse acidulée à l'avocat

Le sablé au chorizo et parmesan, 17€
tomate confite marinée,
mozzarella burrata

La salade fraîcheur, 18€
volaille marinée,
fromage et légumes de saison

Le céviché de dorade royale au citron vert, 18€
panna cotta de petits pois et basilic

La terrine de foie gras de canard maison, 20€
chutney ananas passion,
poivre de Timut

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



VIANDES

La volaille panée aux céréales, jus laqué aux senteurs thaïes, légumes sautés façon wok	19€
Le tartare de bœuf Charolais façon « bistrot »	20€
Le burger du moment	21€
Les cervelles d'agneau façon meunière	22€
La pièce de bœuf Charolaise <i>selon la sélection de notre boucher Maison Gouttebaron</i>	26€

POISSONS

Le tartare de saumon, marinade citron vert et herbes fraîches	19€
Le pavé de merlu rôti au four, crème fouettée au fromage de brebis, confit de poivrons doux et tomates	20€
Le cromesquis de cabillaud façon brandade, émulsion curry lait de coco	21€
Les grenouilles au beurre persillé	21€



FROMAGES

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

Fromage sec 5€
selon la sélection de notre fromager

GLACES ARTISANALES

Glace artisanale 6€
2 parfums au choix

DESSERTS MAISON

Le dessert du jour 7€

La crème brûlée 7€
à la vanille Bourbon

Le tiramisù au café 7€

Le carpaccio de fruits frais 8€
et ses sorbets

La tarte citron déstructurée 9€

La verrine gourmande 9€
aux chocolats Weiss, blanc et noir,
chantilly Toblerone



boissons

EAUX			APÉRITIFS		
	50cl	1l	Apéritif maison		9€
Evian	3€	5€	Cocktail du moment		10€
Badoit	3€	5€	Vin blanc crème au choix		5€
San Pellegrino	3€	5€	<i>cassis, framboise, myrtille, pêche</i>		
SOFT			Ricard	2cl	5€
			Pastis	2cl	
			Martini	4cl	
			Suze	4cl	
Sirop à l'eau	25cl	3€	Whisky	4cl	6€
Limonade			<i>mélange Soft</i>		
Coca cola	33cl	4€	Whisky	4cl	8€
Perrier			<i>gamme Bellvoye (français)</i>		
Fuze tea	25cl	4€	Coupe de champagne	15cl	8€
Jus de fruits	20cl	4€	<i>Paul Romain</i>		
<i>Pomme, ACE, Fraise, Coco/Ananas, Tomate</i>			Kir royal	15cl	10€
Cocktail maison		7€			
sans alcool					
BOISSONS CHAUDES			BIÈRES		
			PRESSION <i>La sélection du mois</i>		
Café		2,20€	Galopin	15cl	3€
Déca		2,20€	Demi	25cl	4,50€
Thé		3€	Pinte	50cl	9€
<i>Compagnie Coloniale :</i>					
<i>thé vert, thé citron, thé noir</i>					
Infusion		3€			



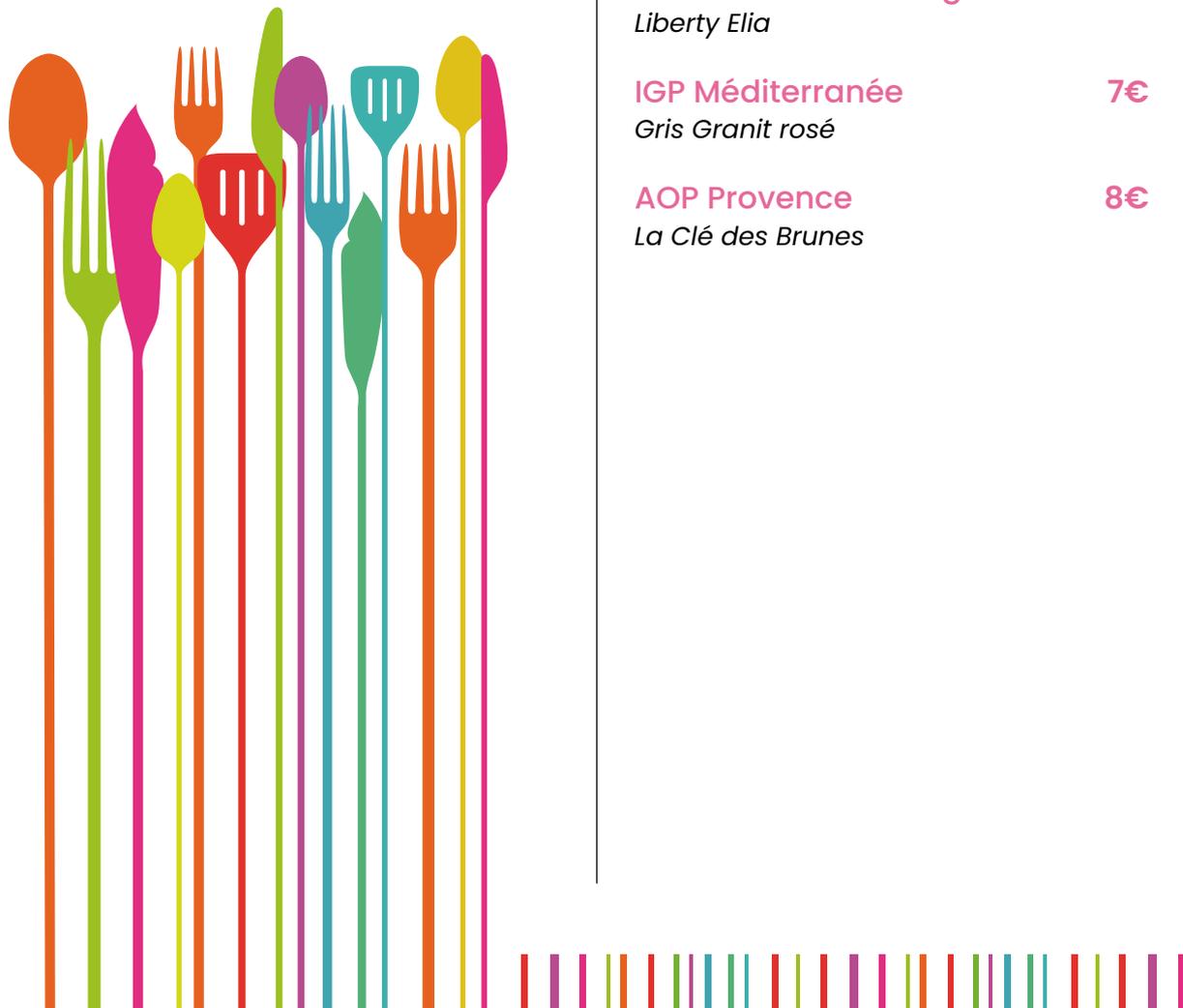
vins

ROUGES	75cl	BLANCS	75cl
Côte Roannaise La sélection du moment	29€	AOP Picpoul de Pinet Domaine Les Terres Blanches	32€ 
AOP Côtes du Rhône Château d'Orsan	29€	AOP Reuilly Domaine Cordailat	32€
 Beaumes de Venise Domaine Durban	35€	IGP Côtes de Gascogne Colombelle	29€
AOP Faugères Château Grézan	32€	AOP Bergerac Château Marie Plaisance	30€ 
AOP Madiran Maestria	31€	IGP Oc Les Figuiers	28€
AOP Bourgogne Pinot noir Cave de Lugny	33€	AOP Saint Véran Domaine Pouilly Besson	40€
AOP Givry Domaine Déliance	42€	Champagne Lanson Black Réserve	60€
 AOP Saumur Coq'Liquot	30€		
AOP Côtes de Provence Le Clan des Brunes	32€	ROSÉS	75cl
		AOP Provence La Clé des Brunes	32€
		IGP Côtes de Gascogne Liberty Elia	29€
		AOP Bandol Château Font Vive	38€
		IGP Méditerranée Gris Granit rosé	29€



vins au verre

ROUGES	12cl	BLANCS	12cl
Côte Roannaise La sélection du moment	7€	IGP Côtes de Gascogne <i>Colombelle</i>	7€
AOP Côtes du Rhône <i>Château d'Orsan</i>	7€	IGP Oc <i>Les Figuiers</i>	7€
 AOP Saumur <i>Coq'Liquot</i>	8€	AOP Bergerac <i>Château Marie Plaisance</i>	8€
		ROSÉS	12cl
		IGP Côtes de Gascogne <i>Liberty Elia</i>	7€
		IGP Méditerranée <i>Gris Granit rosé</i>	7€
		AOP Provence <i>La Clé des Brunes</i>	8€



Restaurant
Les Remparts

www.lesremparts-restaurant.fr

