

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>			
Plat du jour + Dessert du jour		MENU ENFANT	10€
		<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€

La terrine de gibier lardée et ses pickles croquants,
tranche de pain de campagne

ou

La tartelette du primeur,
noisettes torréfiées, espuma et tuile de Saint Nectaire

Le dos de cabillaud façon « Fish and Chips »,
sauce tartare aux herbes fraîches

ou

Le suprême de pintade braisé,
jus de cuisson, méli-mélo de choux

Fromage blanc

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

Le dessert au choix

MENU DÉGUSTATION

41€

La ballotine de foie gras de canard,
poire pochée au cassis, pain aux châtaignes toasté

ou

Les noix de coquilles Saint Jacques snackées,
fricassée de champignons, écume forestière

Le pavé de sandre rôti, sauce vierge aux légumes de saison,
mousseline de potimarron

ou

Le quasi de veau cuit en basse température,
réduction vin rouge, assortiment du potager

Fromage blanc

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

Le dessert au choix



la carte

ENTRÉES

Le velouté du moment 15€

La tartelette du primeur, 16€
noisettes torréfiées,
espuma et tuile de Saint Nectaire

La terrine de gibier lardée 17€
et ses pickles croquants,
tranche de pain de campagne

La salade fromagère 18€
au lard fumé

Les noix de coquilles Saint Jacques snackées, 19€
fricassée de champignons,
écume forestière

La ballotine de foie gras de canard, 20€
poire pochée au cassis,
pain aux châtaignes toasté

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



VIANDES

Le suprême de pintade braisé, 19€
jus de cuisson,
méli-mélo de choux

Le burger du chef 21€

Les cervelles d'agneau 22€
façon meunière

Le quasi de veau cuit en basse température, 23€
réduction vin rouge,
assortiment du potager

La pièce de bœuf Charolaise 26€
selon la sélection de notre boucher Maison Gouttebaron

POISSONS

Le dos de cabillaud façon « Fish and Chips », 19€
sauce tartare aux herbes fraîches

Les grenouilles au beurre persillé 21€

Le pavé de sandre rôti, 23€
sauce vierge aux légumes de saison,
mousseline de potimarron

Le filet de bar au beurre d'agrumes, 24€
poêlée de légumes



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 viennois 8€
aux chocolats Weiss

La brioche perdue 9€
glace vanille noix de pécan, chantilly
et caramel beurre salé

Le tartare de poires châtaignes 9€
et ses sorbets



boissons

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



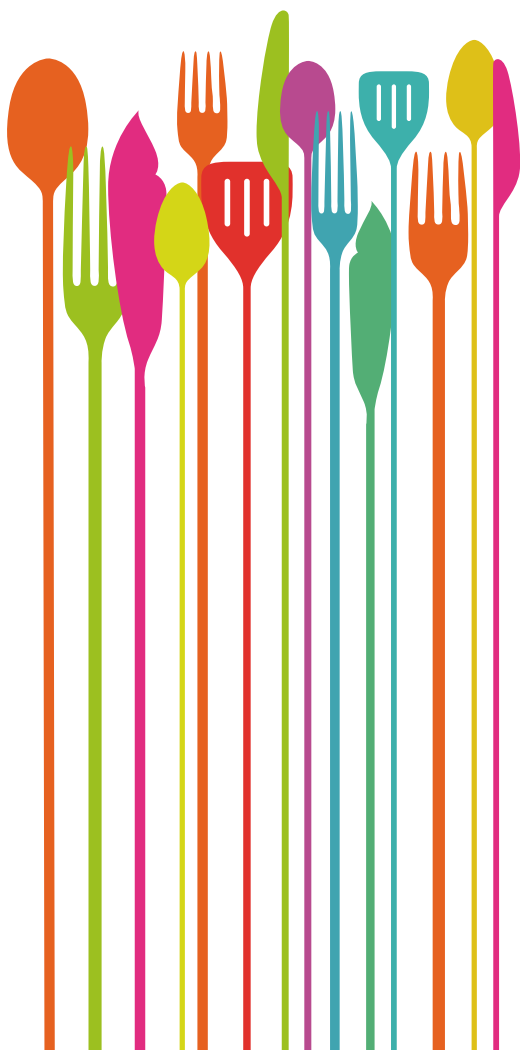
vins

ROUGES	75cl	BLANCS	75cl
AOP Côte Roannaise La sélection du moment	29€	AOP Macon village Azé Cave d'Azé	32€
AOP Côtes du Rhône Château d'Orsan	29€	IGP Côtes de Gascogne Colombelle	29€
AOP Rasteau Domaine Martin	35€	AOP Sauvignon de Touraine Domaine Octavie	31€
AOP Crozes Hermitage Domaine Les Palais	37€	AOP Saint Véran Domaine Pouilly Besson	40€
 AOP Saint Chinian Domaine Belot	32€	AOP Bergerac Château Marie Plaisance	30€ 
AOP Bourgogne Pinot noir Cave de Lugny	33€	AOP Crozes Hermitage Domaine Les Palais	37€
AOP Givry Domaine Déliaance	42€	Champagne Lanson Black Réserve	60€
 AOP Mercurey Four Bassot (vieilles vignes)	43€		
 AOP Saint Emilion Puisseguin Domaine Château Puisseguin	35€		
		ROSÉS	75cl
		AOP Provence La Clé des Brunes	32€
		IGP Côtes de Gascogne Liberty Elia	29€
		IGP Oc Gris de Granit	29€



vins au verre

ROUGES		12cl	BLANCS		12cl
AOP Côte Roannaise		7€	IGP Côtes de Gascogne		7€
La sélection du moment			Colombelle		
AOP Côtes du Rhône		7€	AOP Bergerac		8€
Château d'Orsan			Château Marie Plaisance		
	AOP Saint Chinian		8€	AOP Macon village Azé	
	Domaine Belot		8€	Cave d'Azé	
			ROSÉS		12cl
			IGP Côtes de Gascogne		7€
			Liberty Elia		
			AOP Provence		8€
			La Clé des Brunes		



Restaurant
Les Remparts

www.lesremparts-restaurant.fr

