

menus

la  
carte

boissons

Restaurant  
**Les Remparts**





Originnaire 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

<b>FORMULE EXPRESS</b> 18€	<b>MENU DU JOUR</b> 20,50€
<i>Uniquement le midi</i>	<i>Uniquement le midi</i>
<b>Entrée</b> du jour + <b>Plat</b> du jour	<b>Entrée</b> du jour  <b>Plat</b> du jour  <b>Dessert</b> du jour
<i>ou</i>	
<b>Entrée</b> du jour + <b>Dessert</b> du jour	
<i>ou</i>	<b>MENU ENFANT</b> 12€
<b>Plat</b> du jour + <b>Dessert</b> du jour	<i>Jusqu'à 12 ans</i>
	<b>Viande</b> <i>ou</i> <b>Poisson</b> du jour
	<b>Frites</b> maison
	<b>Dessert</b> 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 DÉGUSTATION**

**42€**

---

**Les gambas et filets de rougets barbets snackés,**  
écume chorizo ibérique,  
panna cotta d'asperges vertes et petits pois

*ou*

**Le finger de foie gras de canard,**  
chutney fraise-basilic,  
fruits frais

**Le bar rôti sur peau,**  
réduction de crustacés,  
tartelette feuilletée aux légumes de saison

*ou*

**Le filet de canette cuit basse température,**  
jus laqué aux cerises,  
mesclun de légumes sautés

**Fromage blanc**

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

**Le dessert au choix**



---

## ENTRÉES

---

**La salade fraîcheur,** **16€**  
crème fouettée chèvre frais huile d'olive,  
méli-mélo du jardin

**Le céviché de saumon,** **17€**  
marinade coco-citron vert,  
pickles croquants et herbes fraîches

**Les gambas et filets de rougets barbets snackés,** **19€**  
écume chorizo ibérique,  
panna cotta d'asperges vertes et petits pois

**Le finger de foie gras de canard,** **20€**  
chutney fraise-basilic,  
fruits frais

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



---

## VIANDES

---

**Le burger du chef** 21€

**Les cervelles d'agneau** 22€  
façon meunière

**Le filet de canette cuit basse température,** 24€  
jus laqué aux cerises,  
mesclun de légumes sautés

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

---

## POISSONS

---

**Le tartare de saumon,** 20€  
marinade acidulée aux herbes fraîches

**Les grenouilles au beurre persillé** 22€

**Le bar rôti sur peau,** 24€  
réduction de crustacés,  
tartelette feuilletée aux légumes de saison



---

## 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 tartare de fruits de saison** 9€  
et ses sorbets

**Le chocolat** 9€  
dans tous ses états






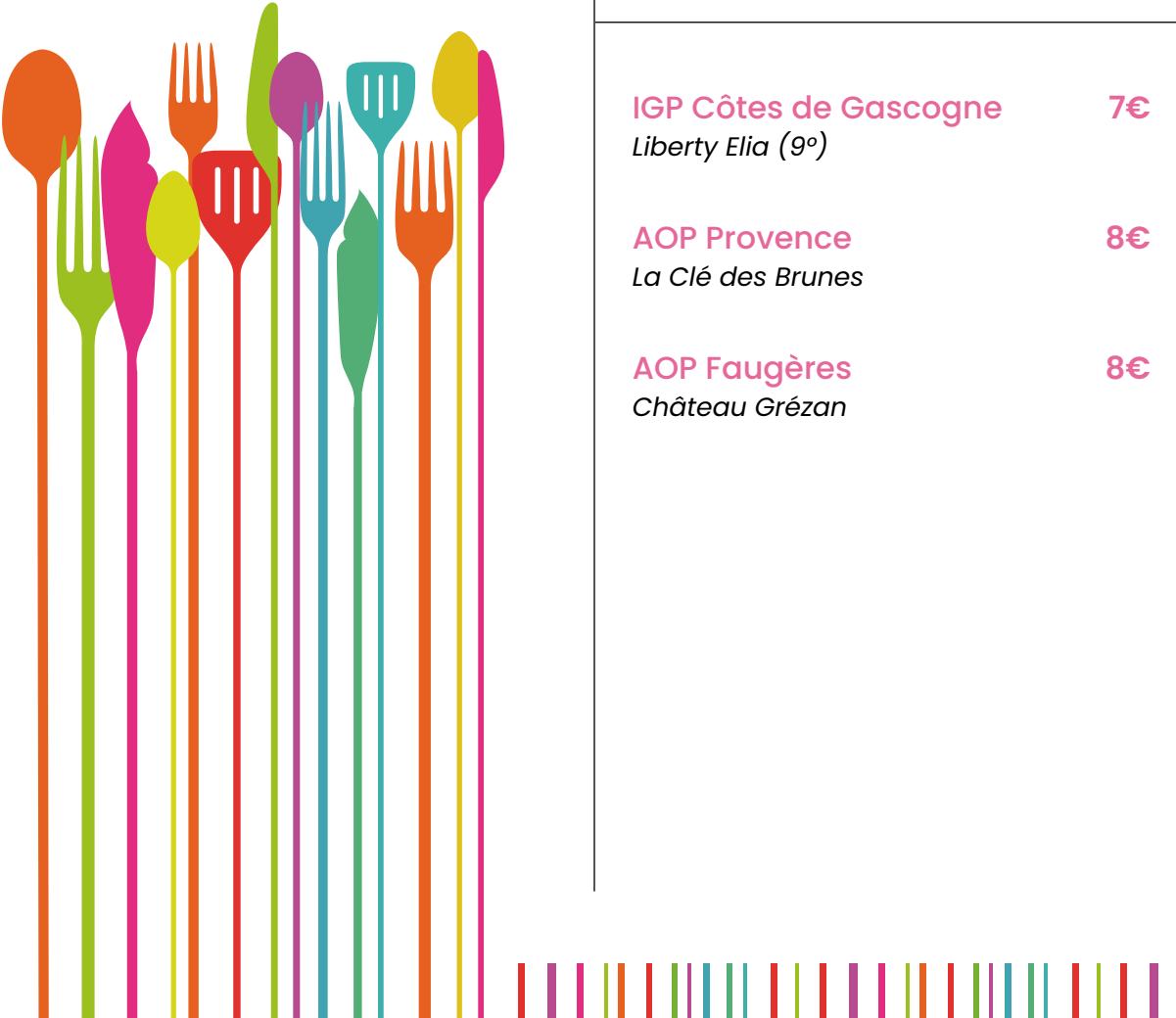
# vins

<b>ROUGES</b>	75cl	<b>BLANCS</b>	75cl
<b>AOP Côte Roannaise</b> La sélection du moment	<b>29€</b>	<b>IGP Côtes de Gascogne</b> <i>Colombelle, Les Charmes</i>	<b>31€</b>
 <b>AOP Côtes du Rhône</b> <i>Château d'Orsan</i>	<b>29€</b>	<b>AOP Macon Lugny</b> <i>La Côte Blanche</i>	<b>35€</b>
<b>AOP Saint Mont</b> <i>Le béret noir</i>	<b>34€</b>	<b>IGP Oc</b> <i>Viognier</i>	<b>29€</b>
 <b>AOP Crozes Hermitage</b> <i>Domaine des Hauts Chassis</i>	<b>39€</b>	<b>IGP Var</b> <i>L'éclat des Brunes</i>	<b>30€</b>
<b>AOP Côtes du Roussillon</b> <i>La Catalane</i>	<b>33€</b>	<b>AOP Picpoul de Pinet</b> <i>Les Roches Blanches</i>	<b>37€</b> 
<b>AOP Hautes Côtes de Beaune</b> <i>Cave de Lugny</i>	<b>39€</b>	<b>AOP Montagny 1<sup>er</sup> Cru</b> <i>Les Burnins</i>	<b>42€</b>
<b>AOP Saint Nicolas de Bourgueil</b> <i>Les Coteaux de la Gardière</i>	<b>35€</b>		
		<b>ROSÉS</b>	75cl
		<b>AOP Provence</b> <i>La Clé des Brunes</i>	<b>32€</b>
		<b>IGP Côtes de Gascogne</b> <i>Liberty Elia (9°)</i>	<b>29€</b>
		<b>IGP Oc</b> <i>Rosé gris, Rosé Joséphine</i>	<b>30€</b>
		<b>AOP Faugères</b> <i>Château Grézan</i>	<b>35€</b>



# vins au verre

<b>ROUGES</b>	12cl	<b>BLANCS</b>	12cl
<b>AOP Côte Roannaise</b> La sélection du moment	7€	<b>IGP Oc</b> <i>Viognier</i>	7€
 <b>AOP Côtes du Rhône</b> <i>Château d'Orsan</i>	7€	<b>IGP Var</b> <i>L'éclat des Brunnes</i>	7€
<b>AOP Saint Mont</b> <i>Le béret noir</i>	8€	<b>IGP Côtes de Gascogne</b> <i>Colombelle, Les Charmes</i>	8€
		<b>ROSÉS</b>	12cl
		<b>IGP Côtes de Gascogne</b> <i>Liberty Elia (9°)</i>	7€
		<b>AOP Provence</b> <i>La Clé des Brunnes</i>	8€
		<b>AOP Faugères</b> <i>Château Grézan</i>	8€



Restaurant  
**Les Remparts**

[www.lesremparts-restaurant.fr](http://www.lesremparts-restaurant.fr)

