

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

FORMULE EXPRESS 18€	MENU DU JOUR 20,50€
<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 12€
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 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



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>		
Cocktail maison		7€	Kir royal	15cl	10€
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€			




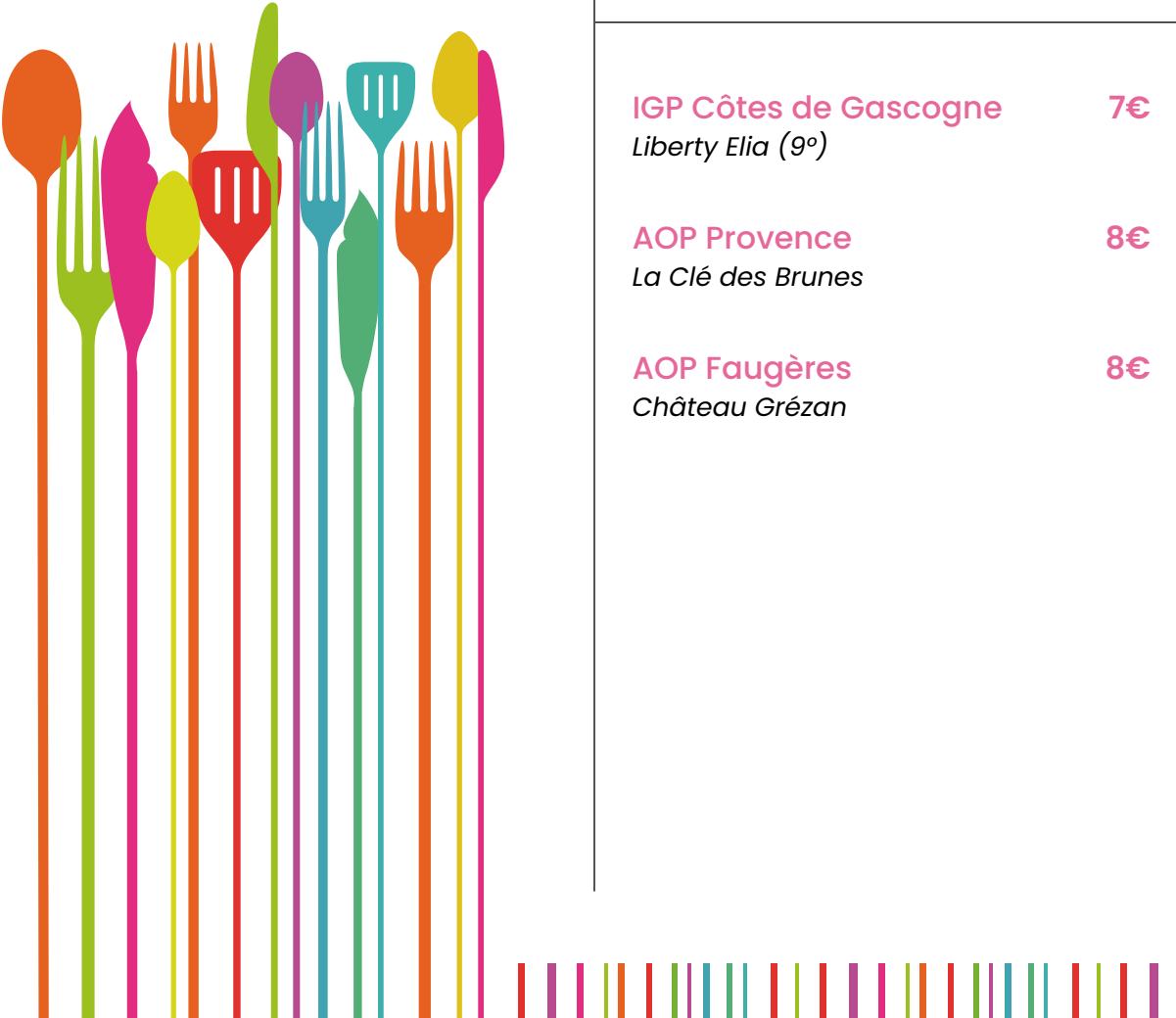
vins

ROUGES	75cl	BLANCS	75cl
AOP Côte Roannaise La sélection du moment	29€	IGP Côtes de Gascogne <i>Colombelle, Les Charmes</i>	31€
 AOP Côtes du Rhône <i>Château d'Orsan</i>	29€	AOP Macon Lugny <i>La Côte Blanche</i>	35€
AOP Saint Mont <i>Le béret noir</i>	34€	IGP Oc <i>Viognier</i>	29€
 AOP Crozes Hermitage <i>Domaine des Hauts Chassis</i>	39€	IGP Var <i>L'éclat des Brunes</i>	30€
AOP Côtes du Roussillon <i>La Catalane</i>	33€	AOP Picpoul de Pinet <i>Les Roches Blanches</i>	37€ 
AOP Hautes Côtes de Beaune <i>Cave de Lugny</i>	39€	AOP Montagny 1^{er} Cru <i>Les Burnins</i>	42€
AOP Saint Nicolas de Bourgueil <i>Les Coteaux de la Gardière</i>	35€	Champagne Lanson <i>Black Réserve</i>	65€
		ROSÉS	75cl
		AOP Provence <i>La Clé des Brunes</i>	32€
		IGP Côtes de Gascogne <i>Liberty Elia (9°)</i>	29€
		IGP Oc <i>Rosé gris, Rosé Joséphine</i>	30€
		AOP Faugères <i>Château Grézan</i>	35€



vins au verre

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



Restaurant
Les Remparts

www.lesremparts-restaurant.fr

