

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 Despierres *boucherie*

La cr  merie des halles *fromagerie*

La ferme des Arnauds *fromagerie*

Maison Vial *boulangerie*

Les P  relles *boulangerie bio*

Los Primos *Couleur Café*

Maison Paput *boissons*

Restaurant
Les Remparts



menus

FORMULE EXPRESS	18€	MENU DU JOUR	20,50€
Uniquement le midi		Uniquement le midi	
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	12€
		Jusqu'à 12 ans	
		Steak haché de bœuf <i>ou</i> Poisson selon arrivage	
		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€

La raviole ouverte,
fricassée d'escargots de Bourgogne
et champignons des bois

ou

La terrine de foie gras de canard,
réduction vin d'épices,
chutney potimarron et orange,
pain toasté au sarrasin

La noix de joue de bœuf confite basse température,
réduction vin rouge,
écrasée de pommes de terre,
légumes glacés

ou

Le dos de cabillaud façon meunière,
crème de chou-fleur,
crumble noix,
beurre citronné,
sommités de chou-fleur

Fromage blanc

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

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.*



la carte

ENTRÉES

Le velouté de butternut au miel, 15€
siphon de fourme de Montbrison,
éclats de noisettes torréfiées

L'œuf mollet, 16€
crèmeux de champignons,
crumble de lard au sel fumé

La raviole ouverte, 19€
fricassée d'escargots de Bourgogne
et champignons des bois

La terrine de foie gras de canard, 20€
réduction vin d'épices,
chutney potimarron et orange,
pain toasté au sarrasin

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



VIANDES

Le cordon bleu revisité, 21€
au jambon Serrano et vieux Comté,
crème de Comté,
écrasée de pommes de terre

Le burger du chef, 22€
*pain feuilleté,
condiments,
effiloché de bœuf confit,
fromage du moment*
salade craquante,
frites maison

Les cervelles d'agneau 23€
façon meunière,
salade craquante,
frites maison

La noix de joue de bœuf confite basse température, 24€
réduction vin rouge,
écrasée de pommes de terre,
légumes glacés

La pièce de bœuf Charolaise poêlée, 26€
jus de cuisson
salade craquante,
frites maison



POISSONS

Le filet de dorade royale, 21€
rôti sur peau,
légumes de saison glacés,
jus de bœuf au vin rouge

Les grenouilles au beurre persillé, 22€
frites maison

Le dos de cabillaud façon meunière, 24€
crème de chou-fleur,
crumble noix,
beurre citronné,
sommités de chou-fleur

Les noix de Saint Jacques, 26€
mousseline de panais,
jetée de champignons,
émulsion crémeuse au champagne

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



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 : caramel beurre salé, chocolat noir, vanille, cacahuète, citron vert, passion, fraise, framboise, myrtille

DESSERTS MAISON

Le dessert du jour 7€

La crème brûlée à la vanille Bourbon 7€

Le tiramisù au café 7€

Le sablé façon Tatin, 9€
crème glacée cacahuète

La pavlova aux fruits exotiques et agrumes 9€

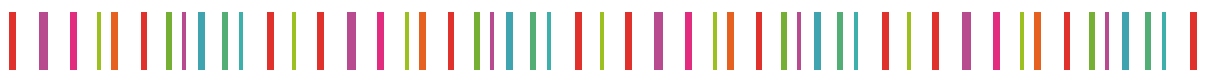
La poire pochée au vin d'épices, 9€
crémeux chocolat Weiss 72%, sorbet myrtille

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



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€
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 Bellvoys (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

nos incontournables

ENVIE DE NOUVELLES
DÉCOUVERTES ?

Retrouvez **nos vins du moment** sur l'ardoise
à votre table.

ROUGES

verre

bouteille

AOP Côtes du Rhône Villages

Chusclan

7€

29€

AOP Coteaux Bourguignons

Domaine Guty

8€

31€



AOP Crozes Hermitage

Domaine Fayolle

9€

42€

ROSÉS

verre

bouteille

IGP Var

Karma

7€

29€

IGP Côtes de Gascogne

Liberty Elia (9°)

7€

29€

BLANCS

verre

bouteille

AOP Macon Villages

Karma

7€

29€

IGP Côtes de Gascogne

Colombelle, Les Charmes

8€

31€

AOP Montagny 1^{er} Cru

Les Burnins

9€

42€

Champagne Lanson

Black Réserve

65€



Restaurant
Les Remparts

www.lesremparts-restaurant.fr

