



Le Rempart

RESTAURANT DE QUALITÉ DEPUIS 1956

Rempart

À TRAVERS UNE CARTE TRÈS VARIÉE ET DES MENUS FINEMENT COMPOSÉS, DÉCOUVREZ UNE CUISINE TRADITIONNELLE BOURGUIGNONNE PRÉPARÉE PAR NOTRE CHEF DAVID SÉCHET. TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE ET NOS PLATS CONCOCTÉS À BASE DE PRODUITS FRAIS ET DE SAISON. TERRE D'HISTOIRE ET DE GASTRONOMIE, LA BOURGOGNE RAYONNE POUR SES VINS, RECONNUS DANS LE MONDE ENTIER POUR LEUR QUALITÉ. POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS, LE RESTAURANT DISPOSE D'UNE TRÈS BELLE CARTE DES VINS DE BOURGOGNE. LAISSEZ-VOUS PAR EXEMPLE SÉDUIRE PAR UN CHARDONNAY OU UN PINOT NOIR, DEUX CÉPAGES MYTHIQUES DE BOURGOGNE.

BRASSERIE

BRASSERIE

PRIX NETS EN EUROS SERVICE INCLUS. BOISSONS NON COMPRIS
Tous nos produits sont faits maison ☺

LES ENTRÉES

Œufs MEURETTES 11.00 €

Œuf bio de la ferme "Robin Vannier"

Pâté EN CROÛTE Maison 13.00 €

Foie gras de canard, pistache, légumes pickles

TERRINE DE foie gras de canard 19.00 €

Foie gras de canard et jarret de porc confit

JAMBON PERSILLÉ Maison 9.00 €

Terrine de jambon cuit, persil et échalotes confites

CASSOLETTE d'ESCARGOTS EN PERSILLADE

Beurre, ail et persil

LES 6 9.00 €

LES 12 16.00 €

HUÎTRES CREUSES N°3

LES 6 14.00 €

LES 12 27.00 €

SALADE CÉSAR

Salade romaine, filet de poulet gratiné, sauce à l'anchois, tomates séchées, parmesan, croûtons

Petite 9.50 €

GRANDE 16.00 €

SALADE VÉGÉ

Salade, tomates séchées, artichaut à l'huile, haricot vert, olive et pignon de pin

Petite 9.50 €

GRANDE 16.00 €



LES PLATS

QUENELLE DE BROCHET Maison	22.00 €	DORADE ROYALE	26.00 €
<i>Sauce Nantua et riz pilaf</i>		<i>Pomme vapeur et beurre blanc (préparé devant vous)</i>	
CUISSES DE GRENOUILLES	28.00 €	SUPRÊME DE VOLAILLE	24.00 €
<i>Persillade, frites Maison</i>		<i>Sauce morilles et tagliatelles fraîches</i>	
ENTRECÔTE "charolaise" (300gr)	30.00 €	TARTARE DE BŒUF charolais	22.00 €
<i>Sauce au poivre, accompagnement au choix</i>		<i>Frites Maison et salade verte (préparé devant vous)</i>	
FOIE DE VEAU à la lyonnaise	28.00 €	BŒUF bourguignon	19.00 €
<i>Pomme purée</i>		<i>Tagliatelles fraîches</i>	
BURGER LE Charolais	20.00 €	BURGER LE BRESSAN	18.00 €
<i>Steak haché charolais, compotée d'oignons, comté, moutarde au moût de raison, frites Maison</i>		<i>Filet de poulet grillé, sauce curry, bleu de Bresse et oignon rouge, frites Maison</i>	
FILET DE BŒUF Rossini	36.00 €	BRÉCHETS DE POULET EN PERSILLADE	18.00 €
<i>Bœuf charolais et escalope de foie gras</i>		<i>Frites Maison</i>	

LES FROMAGES

Plateau de fromages	9.00 €
Faisselle de fromage blanc de "La FERME de Marnizot" à Buxy (71)	7.00 €
<i>Crème, ciboulette, échalote ou coulis de fruits rouges</i>	

LES DESSERTS

VITRINE DE DESSERTS	10.00 €	SOUFFLÉ au GRAND MARNIER	12.00 €
		<i>20 minutes de préparation</i>	
FONDANT au chocolat	10.00 €	OMELETTE NORVÉGIENNE pour 2	19.00 €
<i>15 minutes de préparation, glace vanille</i>		<i>Flambée devant vous</i>	
DAME BLANCHE	9.00 €	COUPE COLONEL	9.00 €
<i>Glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes torréfiées</i>		<i>Sorbet citron et vodka</i>	
Café Liégeois	9.00 €	COUPE DE GLACES ET SORBETS	
<i>Glace café, sauce chocolat, chantilly, amandes torréfiées</i>		<i>Glaces : vanille, chocolat, caramel, café</i>	
		<i>Sorbets : fraise, citron, pêche, mandarine, exotique, poire</i>	
		2 BOULES	6.00 €
		3 BOULES	8.00 €

MENU BOURGOGNE

FORMULE 3 plats : 32.00 €

FORMULE 2 plats : 25.00 €

JAMBON persillé Maison

TERRINE DE jambon cuit, persil et échalotes confites

OU

Œufs MEURETTES

SAUCE au vin rouge, lardons et oignons grelots

OU

CASSOLETTE de 6 ESCARGOTS EN persillade



BRÉCHETS de poulet EN persillade, frites maison

OU

QUINELLE de BROCHET, SAUCE ÉCREVISSSES, riz pilaf

OU

BŒUF BOURGUIGNON, Tagliatelles fraîches



Faiselle de FROMAGE blanc

OU

VITRINE de DESSERTS

OU

MOELLEUX au chocolat



MENU du JOUR

FORMULE 3 plats (ENTRÉE, plat, DESSERT)

19.90 €

FORMULE 2 plats (ENTRÉE, plat ou plat, DESSERT)

15.90 €



MENU Enfant

14.00 €

POISSON du MARCHÉ

OU

HAMBURGER, SERVI AVEC frites ou LÉGUMES



TARTE aux fruits

OU

COUPE de GLACES