



le Rempart  
— BRASSERIE —

Tous nos plats sont faits maison, avec des produits frais et de saison.  
Toutes nos viandes sont d'origine française.

*Certains produits peuvent être en rupture*



## Les Entrées

Œufs meurette, Œuf bio de la ferme « La Poule Verte »	9.00 €
Pâté en croûte Maison : Foie gras de canard, morilles et légumes pickles	12.00 €
12 Escargots en persillade de « La ferme de Montret » en cassolette	16.00 €
Terrine de campagne Maison (foies de volaille et lard paysan) pain toasté et légumes pickles	11.00 €
Terrine de foie gras de canard au épices, confit d'oignon et pain toasté	16.00 €
Saumon fumé maison « Label rouge d'Ecosse » blinis et crème citron	13.00 €
Truite du mont Jura en Bellevue, cresson et caviar d'Arënkha	11.00 €

## Les Poissons

Quenelle de brochet Maison, bisque d'écrevisse et riz pilaf	20.00 €
Filet d'omble chevalier meunière pommes vapeur et champignons	24.00 €
Jambonnettes de grenouille en cressonnière et Matignons de légumes	35.00 €

## Les Viandes

Suprême de volaille sauce au vin jaune, morilles et légumes de saison	23.00 €
Pigeon en deux cuissons, le suprême rôti et la cuisse en pithivier et compotée de choux vert	20.00 €
Paleron de bœuf « Charolais » façon bœuf Bourguignon Légume et pommes de terre	18.50 €
Filet de bœuf Rossini Pomme darphin et sauce porto	35.00 €
Boudin noir Maison au lard de colonnata et aux herbes, pomme purée	18.00 €

## Côte Grill

Entrecôte charolais » (300gr) Sauce au bleu de Bresse	34.00 €
--	---------

*Accompagnements : pommes de terre grenailles, légumes ou salade verte*

## Nos Burgers

Le Charolais	16.00 €
Steak haché charolais, compotée d'oignons, comté et moutarde au moût de raisin	
Le Bressan	15.50 €
Filet de poulet grillé, sauce curry, bleu de Bresse et oignon rouge	

## Les Fromages

Assiette de fromages de saison	9.00 €
Faisselle de fromage blanc, servie à votre convenance « De la Ferme Marnizot à Buxy » (Crème, ciboulette, échalotes ou coulis de fruits rouges)	6.00 €
Mont d'or truffé	9,00 €

## Les Desserts

Soufflé chaud au Grand Marnier (20 minutes de préparation)	10.00 €
Soufflé chaud au chocolat	10.00 €
Assortiment de glaces et sorbets maison	7.00 €
Mille-feuille, vanille de Madagascar et caramel à la fleur de sel	8.00 €
Tournusien	
Tarte façon tatin accompagnée de sa crème de Bresse	8.00 €
Fondant au chocolat (15 minutes de préparation)	8.00 €

## Plats Vegetariens

Arancini  
(parmesan, agrume et pousse de  
roquettes)

Poêlé giroles et gâteaux de  
champignons

En entrée 12.00€  
En plat 16.00€

## Menu Enfant

Pavé de saumon  
*Ou*  
Hamburger  
Accompagnement : frites ou légumes

  
Fondant au chocolat

*Ou*  
Coupe de glaces  
Jus de fruits ou sirop

10.00 €

# Menu « Made in Bourgogne »

32.00€

## Menu en 3 plats, au choix :

Terrine de campagne Maison (foies de volaille et lard paysan)  
pain toasté et légumes pickles

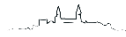
Œufs meurette bio de la ferme « La Poule Verte »

Cassolette de 6 escargots en persillade de « La ferme de Montret »

Paleron de Bœuf Bourguignon, légumes & pomme de terre

Quenelles de brochet, sauce écrevisse & riz pilaf

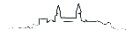
Suprême de volaille, sauce morilles & petits légumes



Faiselle de fromage blanc

Tournusien

Mille-feuille, Vanille de Madagascar et caramel à la fleur sel



*Prix nets en euros service inclus. Boissons non comprises.*