



Le Bistrot des Remparts

Nos Partenaires Locaux :

Ferme des Arpents - Ferrières (77)

Bourdicaud - Esternay (51)

Huguier Frères – Mailly Le Camp (51)

Janic – Pamfou (77)



auxvieuxremparts.com

Tous nos produits sont faits Maison 

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Prix nets en Euros, taxes & service compris.

Merci de noter que notre établissement n'accepte pas les chèques.

Paiements acceptés : Espèces, Carte Bancaire, American Express,

Ticket Restaurant, Chèque-Vacances



Menu Plaisir

Gâteau de Langoustine,
Bisque et Salade d'Herbes

Ou

Cromesquis de Brie à l'huile de Truffe,
Champignon à la Grecque

Poisson du Moment, Crème de Corail,
Fenouil Fondant à la Sauge

Ou

Paleron de Bœuf Confit
Pommes de Terre Grenailles, Sauce au Brie

Tartelette praliné et ganache à la Noisette,
Coulis Chocolat

Ou

Entremet aux Agrumes,
Coulis aux Fruits Rouges

Entrée - Plat - Dessert 38

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 33

Le menu change toutes les semaines en fonction du retour du marché.
N'hésitez pas à nous appeler au 01 64 08 94 00 pour obtenir les détails du menu.



Menu Gourmand

Foie Gras de Canard au Poivre de Kampot,
Confit d'Oignons et Brioche Maison

Ou

Saumon Label Rouge en Gravlax, Méli-Mélo de Betterave et Pomme,
Vinaigrette de Cidre à la Grenade

Noix de Saint-Jacques, Panais en deux Façons,
Chou Kale Croustillant aux Baies Roses, Espuma de Cresson

Ou

Pavé de Veau Rosé Taillé dans le Carré,
Ecrasé de Vitelotte et ses Chips, Poêlée de Shiitake, Jus Corsé

Dacquoise à la Pomme du Verger de la Ville Haute,
Mousse Crémeuse et Compotée de Pomme au Poivre de Timut

Ou

Dôme de Marron, Insert Clémentine,
Glaçage Chocolat au Lait et Biscuit Joconde



Menu Enfant

Velouté de Saison et ses Croûtons
Ou
Assiette de Charcuterie Fine et Condiments

Poisson du Moment Ou Pavé de Veau
Ecrasé de Vitelotte, Mini Carotte

Moelleux au Chocolat
Ou
Tartelette aux Pommes

Entrée - Plat - Dessert 19
Entrée - Plat ou Plat - Dessert 16



Entrées

Ris de Veau Croustillant, Poêlée de Girolles, Crème de Comté	21
Tatin de Poireaux, Œuf Bio Poché, Râpé de Mimolette Extra Vieille	18
Foie Gras de Canard au Poivre de Kampot, Confit d'Oignons et Brioche Maison	25
Velouté de Champignons Forestiers à l'Huile de Noisette, Ravioles d'Escargots de chez Janic	19
Saumon Label Rouge en Gravlax, Méli-Mélo de Betterave et Pomme, Vinaigrette de Cidre à la Grenade	22



Plats

Noix de Saint-Jacques, Panais en deux Façons, Chou Kale Croustillant aux Baies Roses, Espuma de Cresson	29
Filets de Caille, Sauce au Poivre Blanc de Penja, Gnocchis de Pomme de Terre, Mini Carotte Glacée à l'Orange	26
Pavé de Veau Rosé Taillé dans le Carré, Ecrasé de Vitelotte et ses Chips, Poêlée de Shiitake, Jus Corsé	28
Crumble Noisette de Butternut aux Champignons et Cancoillotte, Bouquet de Mâche	22
Pavé de Biche aux Aromates, Sauce Vin Rouge aux Epices Douces, Ecrasé de Topinambours aux Eclats de Noisette	29

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.



Fromages

Trilogie de Fromages AOP	12
--------------------------	----



Desserts

Dacquoise à la Pomme du Verger de la Ville Haute, Mousse Crémeuse et Compotée de Pomme au Poivre de Timut	14
Lingot Mangue Coco, Glaçage Chocolat Blanc	12
Le Chocolat en Trilogie : Macaron Mousse Caramélia, Baba au Chocolat et Sirop d'Orange, Ganache Chocolat Andoa et Fruit de la Passion	14
Dôme de Marron, Insert Clémentine, Glaçage Chocolat au Lait et Biscuit Joconde	12
Café Gourmand, Assortiment de Petits Desserts	14