




Le Bistrot Aux Vieux Remparts

Nos Partenaires Locaux :

Ferme des Arpents – Ferrières (77)
Bourdicaud – Esternay (51)
Gaufillier – Provins (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

Escalope de Foie Gras, Velouté de Courge,
Graines de Sarrasin

Ou

Ris de Veau, Purée de Pommes de Terre,
Crème aux Herbes

Poisson du Moment, Crème à l'Ail des Ours
Choux Rouge Braisé

Ou

Pressé d'Agneau Confit au Jus d'Agneau
Purée de Pommes de Terre, Poêlée de Champignons

Dacquoise aux 4 Epices

Crème de Marron, Ganache Chocolat

Ou

Dôme de Mangue avec insert de Coco

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

Ceviche de Daurade aux Agrumes et Fenouil Croquant

Ou

Œuf Bio Mollet,

Crèmeux de Chèvre et Gaspacho d'Asperges Vertes

Pavé de Bar, Tombée de Pousses d'Épinard, Lentilles Corail,

Crème au Pain de Seigle et Huile Pimentée

Ou

Filet de Canette aux Aromates, Marmelade de Citron Confit,

Gaufrette au Basilic et Tomates Cerises Grappe,

Sauce au Miel Xérès

Galet au Chocolat Noir Intense,

Croustillant Praliné aux deux Sésames et son Espuma

Ou

Macaron à la Ganache Pistache,

Brunoise d'Ananas à la Cardamome et Glace au Lait de Coco

Entrée - Plat - Dessert 55

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 43



Menu Enfant

Saumon Fumé, Blinis et Crème aux Herbes
Ou
Assiette de Charcuterie Fine et Condiments



Poisson du Moment Ou Pluma de Cochon
Pommes de Terre Fondantes et Petits Pois

Roulé au Chocolat et à la Vanille,
Coulis de Fruits Rouges
Ou
Glace 2 Boules

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




Entrées

Roulé de Courgette à la Chair de Crabe, Spaghettis de Légumes	19
Ceviche de Daurade aux Agrumes et Fenouil Croquant	23
Œuf Bio Mollet, Crémeux de Chèvre et Gaspacho d'Asperges Vertes 	23
Foie Gras de Canard au Poivre de Kampot, Pain Brioiché aux Graines, Compotée de Fruits Rouges	25
Velouté de Petits Pois, Burrata à la Truffe d'Été, Raifort et Chips de Pain 	20



Plats

Pavé de Bar, Tombée de Pousses d'Épinard, Lentilles Corail, Crème au Pain de Seigle et Huile Pimentée	29
Curry d'Été aux Légumes du Soleil, Riz Basmati Tilda, Sauce Lait de Coco et Curry Doux, Cacahuètes 	22
Brisket de Bœuf Angus Cuit Longuement, Pommes de Terre Fondantes et Purée de Petits Pois à la Menthe, Sauce au Poivre Fumé	26
Filet de Canette aux Aromates, Marmelade de Citron Confit, Gaufrette au Basilic et Tomates Cerises Grappe, Sauce au Miel Xérès	29
Pluma de Cochon Duroc de Batallé, Variation de Fleurs de Choux et Brocoli, Sauce Ras el Hanout et Huile de Citron Vert	28

Foie gras, bar et canette : issus d'animaux nés, élevés et abattus en France.

Pluma : issue d'animaux nés, élevés et abattus en Espagne.

Brisket : issu d'animaux nés, élevés et abattus en Irlande.



Fromages

Trilogie de Fromages AOP au Lait Cru	12
--------------------------------------	----



Desserts

Déclinaison autour de la Noix de Pécan et Glace Bulgare	14
Galet au Chocolat Noir Intense, Croustillant Praliné aux deux Sésames et son Espuma	14
Macaron à la Ganache Pistache, Brunoise d'Ananas à la Cardamome et Glace au Lait de Coco	14
La Rose en Biscuit de Savoie, Fraises Confites au Vinaigre Balsamique, Mascarpone au Basilic	14
Sablé Breton, Compotée de Framboises et Mousse au Yaourt Entier Parfumée à la Fève de Tonka	14
Café Gourmand, Assortiment de Petits Desserts	14

Pour les régimes sans gluten et sans lactose : Merci de nous consulter.