

Nos Partenaires Locaux :

Ferme des Arpents - Ferrières (77)

Gauffillier - Provins (77)

Bourdicaud - Esternay (51)

Huguier Frères - Mailly Le Camp (51)

Ferme Hardouin - Provins (77)



Le Bistrot des Remparts



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

Velouté de Courges,
Julienne de Magret Confit
Ou
Salade de Céréales, Mélange de Fruits Secs et Graines
Tataki de Thon à la Sauce Soja

Poisson du Moment, Crème de Corail
Caviar de Courgette
Ou
Poitrine de Cochon Tendre, Sauce au Brie
Pommes de Terre Grenaille à la persillade

Dôme Chocolat Givara
Caramel Cacahuète
Ou
Tartelette Crémeuse aux agrumes
Clémentine Fraîche

Entrée - Plat - Dessert 38

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 33



Menu Gourmand

Œuf Bio Mollet,
Poêlée de Champignons,
Crème de Persillade et Pignons de Pin
Ou
Foie Gras de Canard Maison aux Epices Douces,
Brioche et Marmelade du Moment

Retour de Pêche,
Betterave Rouge aux Aromates,
Crème au Riesling
Ou
Filet de Taureau, Sauce Moretum,
Purée de Pomme de Terre à l'Ail Noir et Pickles de Brocolis

Tartelette Maison à la Noisette,
Compotée de Figues et Bavarois à la Poire
Ou
Lingot au Marron, Insert au Chocolat Gianduja,
Caramel Beurre Salé et Glaçage Façon Rocher

Entrée - Plat - Dessert 52

Ce Menu change toutes les semaines en fonction du retour du marché.



Menu Enfant

Velouté Parmentier et Croûtons
Ou
Assortiment de Charcuteries

Poisson du Moment ou Haché de Veau
Tagliatelles Fraîches et Légume de Saison

Moelleux au Chocolat
Ou
Entremet aux Fruits de Saison

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



Entrées

Les 6 Huîtres de la Baie de Quiberon au Vinaigre de Cidre, Echalote et Pomme Fruit	21
Œuf Bio Mollet, Poêlée de Champignons, Crème de Persillade et Pignons de Pin	23
Foie Gras de Canard Maison aux Epices Douces, Brioche et Marmelade du Moment	26
Maquereau Mi-Cuit au Sel de Viking, Mini Maïs et Condiment Citron Confit et Wasabi	22
Velouté Parmentier au Beaufort AOP, Perlée d'Huile de Noisette et Croûtons	20



Plats

Retour de Pêche, Betterave Rouge aux Aromates, Crème au Riesling	29
Souris d'Agneau* Confit, Jus Forestier et Sauté de Patate Douce à la Sarriette	28
Filet de Taureau**, Sauce Moretum, Purée de Pomme de Terre à l'Ail Noir et Pickles de Brocolis	31
Mijoté de Chevreuil** au Lard, Champignons Bouton et Tagliatelles Fraîches au Beurre de Truffe	27
Panais et Champignons Poêlés, Mousseline de Légumes aux Eclats de Noisettes	24

*Origine Irlande

**Origine France



Fromages

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



Desserts

Tartelette Maison à la Noisette, Compotée de Figues et Bavarois à la Poire	14
La Pomme de Mr Hardouin, Crèmeuse et Fondante	12
Lingot au Marron, Insert au Chocolat Gianduja, Caramel Beurre Salé et Glaçage Façon Rocher	14
Alliance entre la Rose et la Passion, Crumble au Citron Vert	12
Café Gourmand, Assortiment de Petits Desserts du Moment	14