



Le Bistrot des Remparts

Nos Partenaires Locaux :

Ferme des Arpents - Ferrières (77)

Gaufillier - Provins (77)


Bourdicaud - Esternay (51)

Huguier Frères – Mailly Le Camp (51)

Roullier Alberic – Jaulnes (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

Saumon Gravlax à l'Aneth,
Vinaigrette aux Agrumes,
Ou
Salade Butternut aux Herbes,
Chiffonnade de Magret fumé et Tuile aux Graines

Poisson du Moment, Crème de Corail,
Chou Pak Choi
Ou
Pièce du Boucher, Sauce Moretum,
Purée de Pomme de Terre à l'Ail Noir

Lingot au Marron, Insert au Chocolat Gianduja,
Caramel Beurre Salé et Glaçage Façon Rocher
Ou
Entremet Vanille et Fruits Rouge
Coulis de Framboise

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 Maison au « Moretum Elixior »,
Marmelade d'Orange Vanillée et Brioche Toastée

Ou

Galet Moelleux de Langoustine Accompagné de sa Bisque,
Herbes Fraîches aux Perles de Citron Poivré

Omble Chevalier, Fenouil à l'Orange et Fumet Crémé au Safran,
Tuile Croquante aux Perles du Japon

Ou

Epaule d'Agneau Confit aux Aromates, Grenailles,
Carottes Fondantes et Petits Pois Frais, Jus Façon Cappuccino

Dôme au Chocolat du Pérou Valrhona,
Cœur d'Agrumes au Basilic, Glaçage au Chocolat Dulcey

Ou

Millefeuille Renversé à la Pistache et Framboises Fraîches,
Crème à la Verveine



Menu Enfant

Tomates d'Antan, Billes de Mozzarella et Basilic
Ou
Assiette de Charcuterie Fine et Condiments

Poisson du Moment ou Suprême de Volaille
Mousseline de Pomme de Terre et Petits Pois Frais

Millefeuille à la Pistache
Ou
Glace 2 Boules Chocolat et Vanille

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



Entrées

Asperges de Jaulnes, Tartare de Tomates, Basilic et Olives Kalamata, Espuma au Lard Fumé	19
Foie Gras de Canard Maison au Moretum Elixior, Marmelade d'Orange Vanillée et Brioche Toastée	25
Cromesquis au Brie de Région à la Truffe d'Eté, Coulis de Petits Pois et Légumes Croquants	20
Salade de Fèves au Chorizo Spianata, Citron Confit, Tomates Séchées et Feta Marinée	17
Galet Moelleux de Langoustine Accompagné de sa Bisque, Herbes Fraîches aux Perles de Citron Poivré	23



Plats

Omble Chevalier, Fenouil à l'Orange et Fumet Crémé au Safran, Tuile Croquante aux Perles du Japon	29
Pavé de Filet de Bœuf de la Plaine Champenoise*, Millefeuille de Pomme de Terre au Thym, Aubergine Grillée et Sauce aux Morilles	32
Epaule d'Agneau* Confit aux Aromates, Grenailles, Carottes Fondantes et Petits Pois Frais, Jus Façon Cappuccino	28
Suprême de Poulet de Challans* Label Rouge Parfumé au Mélange du Trappeur, Mini Légumes du Moment, Jus Corsé	27
Millefeuille de Pomme de Terre et Scamorza Fumée, Méli-Mélo de Légumes de Saison	22

*Origine France



Fromages

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



Desserts

Déclinaison de Petits Desserts à la Rose : Vacherin, Macaron, Baba Savarin au Rhum et Confit de Rose	14
La Noisette Croquante et Crémeuse, Glace Bulgare	12
Dôme au Chocolat du Pérou Valrhona, Cœur d'Agumes au Basilic, Glaçage au Chocolat Dulcey	14
Millefeuille Renversé à la Pistache et Framboises Fraîches, Crème à la Verveine	12
Café Gourmand, Assortiment de Petits Desserts	14