

Nos Partenaires Locaux :

Ferme des Arpents - Ferrières (77)

Gauffillier - Provins (77)

Bourdicaud - Esternay (51)

Ferme des Férolles - Crécy La Chapelle (77)

Huguier Frères - Mailly Le Camp (51)

Ferme Hardouin - Provins (77)



Le Bistrot des Remparts



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 Gourmand

Galet farci aux Langoustines et sa Bisque,
Salade d'Algues au Sésame et aux Perles de Yuzu

Ou

Foie Gras de Canard Maison,
Compotée de Saison à la Vanille et sa Brioche

Retour de Pêche,

Crème de Curry Breton et Légumes Oubliés

Ou

Suprême de Pintade Label Rouge et son Jus,
Patate Douce aux Epices et Brocolis

Tartelette Caramel de Fruits Secs et Passion,
Crèmeux au Chocolat Noir Andoa, Chutney d'Ananas

Ou

Poire Pochée au Sirop de Cassis,
Siphonnée au Poivre de Sichuan, Spéculoos et Emulsion Citron

Entrée - Plat - Dessert 49



Menu Enfant

Velouté de Butternut aux Châtaignes

Ou

Assiette de Charcuteries

Suprême de Volaille Ou Poisson du Moment,
Purée de Pomme de Terre et Brocolis

Moelleux au Chocolat et sa Crème Anglaise

Ou

Tarte Fine aux Pommes, Coulis Caramel

Entrée - Plat - Dessert 19

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 16



Entrées

Galet farci aux Langoustines et sa Bisque, Salade d'Algues au Sésame et aux Perles de Yuzu 24

Croustillant de Champignons, Rémoulade de Panais aux Noix et Bresaola Della Valtellina 23

Foie Gras de Canard Maison, Compotée de Saison à la Vanille et sa Brioche 25

Tatin d'Endives au Magret Fumé, Chantilly à l'Orange et Piment d'Espelette 23

Velouté de Butternut aux Châtaignes et Pignons de Pin, Crème de Coco en Ecume 21



Plats

Retour de Pêche, Crème de Curry Breton et Légumes Oubliés 28

Suprême de Pintade Label Rouge et son Jus, Patate Douce aux Epices et Brocolis 28

T-Bone de Veau, Gnocchis de Pomme de Terre parfumés à la Truffe,
Jus à l'Ail Noir 32

Risotto Crèmeux au Parmesan et Lentilles Beluga de la Brie,
Graines de Courge Bio, Emulsion Carotte 23

Caille Rôtie au Poivre Blanc de Penja, Mousseline de Céleri et Pickles d'Oignons Rouges 27



Fromages

Trilogie de Fromages AOP 12



Desserts

Douceur Marron au Cœur d'Agrumes, Biscuit Moelleux au Sarrasin, Caramel d'Orange 12

Chou Paris-Provins au Confit de Rose et Praliné à l'Ancienne 14

Poire Pochée au Sirop de Cassis, Siphonnée au Poivre de Sichuan,
Spéculoos et Emulsion Citron 12

Tartelette Caramel de Fruits Secs et Passion 14

Crèmeux au Chocolat Noir Andoa, Chutney d'Ananas

Café ou Thé Gourmand accompagné de Mini Gourmandises du Moment 14