

### Nos Partenaires Locaux :

**Brie** : Ferme des Arpents - Ferrières (77)

**Bœuf** : Huguier Frères - Mailly Le Camp (10)

**Rose** : Gauffillier - Provins (77)

**Canard / Pintade / Volaille / Œufs** : Bourdicaud - Esternay (51)



Le Bistrot des Remparts



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

Foie Gras de Canard Cuisiné par nos Soins,  
Marmelade de Rhubarbe

Ou

Kadaïf de Langoustines, Panna Cotta d'Avocat, Salade d'Herbes Fraîches

\*\*\*

Cabillaud en Croûte de Sobrassada, Fenouil Fondant et Tomates Séchées, Coulis de Cerfeuil

Ou

Filet de Bœuf, Tapenade d'Olives Noires, Echalote Confitée, Purée de Carotte et Petits Pois Frais, Sauce Vin Rouge

\*\*\*

Dessert au Choix à la Carte

*Entrée - Plat - Dessert 44*



## Menu Enfant

Méli-Mélo de Tomate et Mozzarella

Ou

Assiette de Charcuterie

\*\*\*

Poisson du Moment Ou Suprême de Pintade

Mousseline de Carotte et Légumes de Saison

\*\*\*

Fondant Caramel et Chocolat Dulcey

Ou

Profiteroles

*Entrée - Plat - Dessert 17*

*Entrée - Plat ou Plat - Dessert 14*



## Entrées

Foie Gras de Canard Cuisiné par nos Soins, Marmelade de Rhubarbe 20

Mi-cuit de Thon Blanc en Chapelure d'Herbes, Tartare de Tomates Ananas à la Saugé 19

Pressé de Tomates Confites Maison, Mozzarella Buratina Fondante 17

Kadaïf de Langoustines, Panna Cotta d'Avocat, Salade d'Herbes Fraîches 20

Œuf Bio Mollet, Nid de Poireaux Crayon, Vinaigrette Brune 16



## Plats

Cabillaud en Croûte de Sobrassada, Fenouil Fondant et Tomates Séchées, Coulis de Cerfeuil 25

Suprême de Pintade Fermière Mariné à l'Estragon, Caviar de Courgette et Croustillant de Maïs, Jus Corsé 23

Filet de Bœuf de Plaine Champenoise, Tapenade d'Olives Noires, Echalote Confitée, Purée de Carotte et Petit Pois Frais, Sauce Vin Rouge 26

Méli-Mélo de Légumes Pickles Crus et Cuits, Caviar de Courgette, Tuile de Parmesan et Huile aux Herbes Fraîches 18

Magret de Canard, Jus à la Sarriette, Mousseline de Pomme de Terre Crémeuse aux Citrons Confits, Tomates Cerises Grappe Rôties 24

Bœuf : Né, élevé et abattu en France.



## Fromages

Fromages de nos Régions 10



## Desserts

Fondant Caramel Beurre Salé, Mousse au Chocolat Dulcey, Ganache Tonka et Glace Bulgare 10

Café ou Thé Gourmand 10

Choux à la Crème de Thé Noir, Marmelade de Fraise et Rhubarbe 10

Douceur Mojito, Bavarois Citron Vert et Crémeux Menthe Fraîche 10

Déclinaison de Petits Desserts à la Rose 10