



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

Pressé de Foie Gras et Magret de Canard Fumé, Méli-Mélo de Pousses de Salade,  
Fruits et Légumes Croquants à l'Huile de Colza de la Marne

Ou

Œuf Bio Mollet, Crème de Petits Pois à la Menthe, Emulsion de Lard

\*\*\*

Poisson de Rivière, Gnocchis de Tétragone et Huile Pimentée, Beurre Nantais à la Ciboulette

Ou

Filet de Bœuf, Salade d'Herbes, Pommes Nouvelles Rôties à la Sauge,  
Compotée d'Echalotes, Sauce au Moretum Elixior

\*\*\*

Dessert au Choix à la Carte

*Entrée - Plat - Dessert 43*



## Menu Enfant

Tomates Multicolores, Mozzarella Burratina

Ou

Assiette de Charcuterie

\*\*\*

Poisson du Jour Ou Filet de Volaille

Mousseline de Pomme de Terre et Légumes de Saison

\*\*\*

Croustillant Praliné et Fondant Chocolat

Ou

Glace Deux Boules

*Entrée - Plat - Dessert 17*

*Entrée - Plat ou Plat - Dessert 14*



## Entrées

Pressé de Foie Gras et Magret de Canard Fumé, Méli-Mélo de Pousses de Salade,  
Fruits et Légumes Croquants à l'Huile de Colza de la Marne

20

Tomates Multicolores, Soupe de Tomate Froide, Mozzarella Burratina,  
Sorbet Tomate Basilic et Poudre d'Olives Noires

16

Asperges de Jaulnes, Sauce Mousseline à la Betterave

18

Escargots de France Janic en Tempura, Tartine au Beurre d'Escargot,  
Fine Ratatouille, Coulis de Cresson

19

Œuf Bio Mollet, Crème de Petit Pois à la Menthe, Emulsion de Lard

18



## Plats

Suprême de Volaille Fermière, Cuisse Laquée au Miel de Rose, Carottes Multicolores Glacées,  
Jus Perlé au Beurre Noisette

22

Poisson de Rivière, Gnocchis de Tétragone et Huile Pimentée,  
Beurre Nantais à la Ciboulette

24

Filet de Bœuf, Salade d'Herbes, Pommes Nouvelles Rôties à la Sauge, Compotée d'Echalotes,  
Sauce au Moretum Elixior

26

Selle d'Agneau Rôtie, Purée de Fèves à la Sarriette, Salade de Tomates Confites,  
Citron, Fèves Fraîches et Olives Noires, Jus d'Agneau

25

Pâtes Briardes, Conchiglie Nature et à l'Encre de Seiche, Chair de Coques,  
Fenouil, Sauce Safranée

19

Bœuf / Agneau : Né, élevé et abattu en France.



## Fromages

Fromages de nos Régions

10



## Desserts

Duo Crémeux à la Vanille et Mousse au Chocolat Intense

9

Café Gourmand

10

Déclinaison de Petits Desserts sur le Thème de la Rose

10

Eclair à la Crème de Pistache et Fruits Rouges, Glace Façon Bulgare

10

Tartare de Fruits de Saison Marinés au Miel et Citron Vert, Sablé,  
Sorbet Framboise au Coquelicot de Nemours

9