







Le Bistrot Aux Vieux Remparts





Carte
Automne Hiver





Menu Plaisir

Cromesquis de Brie de Meaux
Méli-Mélo de Salades, Caramel Balsamique
Ou
Saumon Gravlax à la Betterave
Salade de Lentilles aux Herbes Fraîches

***

Poisson du Moment, Sauce Vierge
Tombée d'Epinard et Tomate Cerise
Ou
Brisket de Bœuf, Sauce Vin Rouge
Purée de Pommes de Terre et Carottes

***

Entremet à la Vanille, Glaçage Chocolat Blanc
Crémeux Passion
Ou
Panna Cotta Chocolat Noisette
Ganache White Nutty

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

Terrine de Foie Gras de Canard,
Coeur Confit de Poire au Moretum et Pain d'Épices
Ou
Crémeux de Butternut, Poêlée de Queues d'Ecrevisses aux Marrons,
Huile de Carcasse Pimentée

***

Noix de Saint-Jacques Snackées,
Sauce Coraillée au Lait d'Amande,
Tombée de Blettes et Orge Perlé
Ou
Selle d'Agneau de la Plaine Champenoise à la Sarriette,
Crosnes à l'Ail et Salsifis Glacés, Jus au Curcuma

***

Lingot au Chocolat Blanc,
Cacahuète et Compotée de Pommes de la Ville Haute,
Coulis Caramel Beurre Salé
Ou
Dôme au Thé Noir et Cœur de Rose,
Biscuit Shortbread

Entrée - Plat - Dessert 55
Entrée - Plat ou Plat - Dessert 43

Menu Enfant

Crémeux de Butternut aux Éclats de Marrons
Ou
Assiette de Charcuterie Fine et Condiments

***

Poisson Ou Viande du Moment
Purée de Patate Douce

***

Moelleux au Chocolat, Crème Anglaise
Ou
Glace 2 Boules

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

Entrées

Le Veau en Tartare, Carpaccio de Topinambours à la Noisette 20

Terrine de Foie Gras de Canard, Coeur Confit de Poire au Moretum et Pain d'Épices 24

Maki de Haddock et Avocat, Gingembre Confit, Sauce Soja et Wasabi 21

Tatin de Poireau au Sirop d'Erable Gratinée à l'Ossau-Iraty et Crumble aux Graines 18

Crémeux de Butternut, Poêlée de Queues d'Ecrevisses aux Marrons, Huile de Carcasse Pimentée 24

Plats

Noix de Saint-Jacques Snackées, Sauce Coraillée au Lait d'Amande, Tombée de Blettes et Orge Perlé 29

Millefeuille de Patate Douce à la Crème de Brie de Provins, Champignons de Paris Confits 22

Filet de Bœuf Français, Ecrasé de Panais aux Cerfeuils et Poêlée de Girolles, Jus de Viande 36

Selle d'Agneau de la Plaine Champenoise à la Sarriette, Crosnes à l'Ail et Salsifis Glacés, Jus au Curcuma 29

Pavé de Biche, Betterave Rouge Grillée et Pommes de Terre Grenailles, Echalote Confite, Sauce Végétale et Gel de Cassis 28

Toutes nos viandes proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France.

Fromages

Trilogie de Fromages AOP au Lait Cru 12

Desserts

Palet au Chocolat Intense légèrement Pimenté sur son Crumble, Sorbet Hibiscus-Menthe 14

Carrot Cake, Mousse Cream Cheese à la Tonka, Coulis Orange-Gingembre, Mini-Carotte Confite au Miel 14

Lingot au Chocolat Blanc et Cacahuètes, Compotée de Pommes de la Ville Haute, Coulis Caramel Beurre Salé 14

Dôme au Thé Noir et Cœur de Rose, Biscuit Shortbread 14

Café Gourmand, Assortiment de Petits Desserts 14

Pour les régimes sans gluten et sans lactose : Merci de nous consulter.

Végétarien

Aux Vieux Remparts

HOTEL • SPA • RESTAURANTS • LOUNGE BAR

Nos Partenaires Locaux :

Ferme des Arpents – Ferrières (77)
Bourdicaud – Esternay (51)
Huguier Frères – Mailly Le Camp (51)
Gaufillier – Provins (77)
Hardouin – Provins (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