Le Bistrot des Remparts

Nos Partenaires Locaux :

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

Menu Plaisir

Notre Menu Plaisir à partir de 33€, le choix le plus abordable parmi nos délicieux menus.

Profitez d'une expérience bistronomique unique mettant en avant des produits locaux de saison, soigneusement sélectionnés pour leur fraîcheur et leur qualité.

Découvrez la créativité de notre chef et laissez-vous surprendre par les saveurs du marché.

Un plaisir renouvelé à chaque visite !

Entrée - Plat - Dessert 38
Entrée - Plat ou Plat - Dessert 33

Menu Gourmand

Œuf Bio Mollet,
Poêlée de Champignons,
Crème de Persillade et Pignons de Pin
Ou
Foie Gras de Canard Maison aux Epices Douces,
Brioche et Marmelade du Moment

***

Retour de Pêche,
Betterave Rouge aux Aromates,
Crème au Riesling
Ou
Filet de Taureau, Sauce Moretum,
Purée de Pomme de Terre à l'Ail Noir et Pickles de Brocolis

***

Tartelette Maison à la Noisette,
Compotée de Figues et Bavarois à la Poire
Ou
Lingot au Marron, Insert au Chocolat Gianduja,
Caramel Beurre Salé et Glaçage Façon Rocher

Entrée - Plat - Dessert 52

Menu Enfant

Velouté Parmentier et Croûtons
Ou
Assortiment de Charcuteries

***

Poisson du Moment ou Haché de Veau
Tagliatelles Fraîches et Légume de Saison

***

Moelleux au Chocolat
Ou
Entremet aux Fruits de Saison

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

Entrées

Les 6 Huîtres de la Baie de Quiberon au Vinaigre de Cidre, Echalote et Pomme Fruit	21
Œuf Bio Mollet, Poêlée de Champignons, Crème de Persillade et Pignons de Pin	23
Foie Gras de Canard Maison aux Epices Douces, Brioche et Marmelade du Moment	26
Maquereau Mi-Cuit au Sel de Viking, Mini Maïs et Condiment Citron Confit et Wasabi	22
Velouté Parmentier au Beaufort AOP, Perlée d'Huile de Noisette et Croûtons	20

Plats

Retour de Pêche, Betterave Rouge aux Aromates, Crème au Riesling	29
Souris d'Agneau* Confit, Jus Forestier et Sauté de Patate Douce à la Sarriette	28
Filet de Taureau**, Sauce Moretum, Purée de Pomme de Terre à l'Ail Noir et Pickles de Brocolis	31
Mijoté de Chevreuil** au Lard, Champignons Bouton et Tagliatelles Fraîches au Beurre de Truffe	27
Panais et Champignons Poêlés, Mousseline de Légumes aux Eclats de Noisettes	24

*Origine Irlande
**Origine France

Fromages

Trilogie de Fromages AOP	12

Desserts

Tartelette Maison à la Noisette, Compotée de Figues et Bavarois à la Poire	14
La Pomme de Mr Hardouin, Crémeuse et Fondante	12
Lingot au Marron, Insert au Chocolat Gianduja, Caramel Beurre Salé et Glaçage Façon Rocher	14
Alliance entre la Rose et la Passion, Crumble au Citron Vert	12
Café Gourmand, Assortiment de Petits Desserts du Moment	14