

### Nos Partenaires Locaux :

**Bœuf / Cochon** : Huguiet Frères - Mailly Le Camp (10)

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

**Pâtes Briardes** : Earl de l'Echelle - Marles-en-Brie (77)

**Brie de Provins** : Ferme des 30 Arpents (77)

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



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, tickets restaurant, chèques-vacances*



## Menu Gourmand

Foie Gras de Canard Maison Façon « Bloody Mary »  
et sa Confiture de Tomates  
Ou  
Escalope de Saumon Fumé, Déclinaison de Betterave en Pickles,  
Sorbet et son Coulis Parfumé à la Framboise

\*\*\*

Retour de Pêche, Risotto d'Epeautre, Jus au Noilly Prat  
et Allumettes de Chorizo Ibérique  
Ou  
Filet de Canette, Wok de Légumes,  
Sauce Miel Soja et Xérès

\*\*\*

Douceur Café aux Eclats de Chocolat Façon Cappuccino,  
Biscuit Moelleux Spéculoos  
Ou  
Saint-Honoré aux Fruits Rouges

*Entrée - Plat - Dessert 45*



## Menu Enfant

Méli-Mélo de Tomate et Mozzarella  
Ou  
Assiette de Charcuterie

\*\*\*

Poisson du Moment Ou Blanc de Volaille,  
Purée « Grand-Mère »

\*\*\*

Choux Vanille et Fruits Rouges  
Ou  
Glace 2 Boules Vanille, Chocolat

*Entrée - Plat ou Plat - Dessert 15*

*Entrée - Plat - Dessert 18*



## Entrées

Foie Gras de Canard Maison Façon « Bloody Mary » et sa Confiture de Tomates	21
Velouté Froid d'Asperges Vertes, Œuf de Poule Bio Mollet, Huile Parfumée aux Aromates	19
Ravioles de Petits Pois, Coulis de Cerfeuil et Espuma de Parmesan	17
Escalope de Saumon Fumé, Déclinaison de Betterave en Pickles, Sorbet et son Coulis Parfumé à la Framboise	20
Tian de Légumes de Saison, Chantilly au Chèvre et Confit d'Echalotes	18



## Plats

Retour de Pêche, Risotto d'Epeautre, Jus au Noilly Prat et Allumettes de Chorizo Ibérique	25
Filet de Canette, Wok de Légumes, Sauce Miel Soja et Xérès	25
Mignon de Cochon* Cuit au Moretum, Pointes d'Asperges Rôties, Infusion à la Réglisse	23
Filet de Bœuf*, Purée « Grand-Mère », Jus à l'Ail et au Thym	29
Pâtes Briardes « épi c'est tout ! » au Brie de Provins et Tomates Confites	19

\*Bœuf et Cochon de la Plaine Champenoise nés, élevés et abattus en France



## Fromages

Fromages de nos Régions	10
-------------------------	----



## Desserts

Le Macaron des Remparts, Dessert Signature à la Rose et au Moretum Elixior	12
Douceur Café aux Eclats de Chocolat Façon Cappuccino, Biscuit Moelleux Spéculoos	11
Gourmandise autour de la Rose de Provins	12
Nems à l'Ananas Parfumés au Thym, Chiboust au Miel Caramélisé et Pignons de Pin en Praline	12
Saint-Honoré aux Fruits Rouges	11
Café ou Thé Gourmand	12