

LE BISTROT DES REMPARTS

Nos Partenaires Locaux :

Agneau : Huguier Frères - Mailly Le Camp (10)

Porc : La Ferme de Moneuse - Dagny (77)

Œufs : Bourdicaud - Esternay (51)

Escargot : Janic - Pamfou (77)

Brie de Provins : Ferme des 30 Arpents (77)

Rose : Gauffillier - Provins (77)



Tous nos produits sont fait 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, tickets restaurant, chèques-vacances



Menu Gourmand

Œuf Bio Mollet, Croustillant Pané aux Herbes
sur son Crèmeux de Girolles à l'Huile de Noisette

Ou

Foie Gras de Canard Maison, Gelée de Fruits Rouges,
Déclinaison de Compotée d'Oignons et sa Brioche

Pavé Rôti de Lotte au Beurre accompagné d'un Riz Safrané aux Carottes Fondantes,
Crème légère au Pomelos

Ou

Selle d'Agneau Farcie aux Pleurotes, aux Herbes Fraîches et à la Noisette
servie avec sa Polenta et Sucrine Braisée

Pavlova au Tartare de Fruits Frais, Meringue Italienne
Crème Diplomate à la Vanille

Ou

Entremet Chocolat au Lait, Cœur de Chocolat Noir Intense Bio Valrhona,
Croustillant Praliné et Glace Maison

Entrée - Plat - Dessert 49



Menu Enfant

Fraîcheur de Tomates

Ou

Assiette de Charcuterie

Suprême de Volaille Ou Poisson du Moment,
Polenta et Petits Légumes

Mousse au Chocolat

Ou

Profiteroles à la Vanille

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 16

Entrée - Plat - Dessert 19



Entrées

Œuf Bio Mollet, Croustillant Pané aux Herbes sur son Crèmeux de Girolles
à l'Huile de Noisette

21

Ravioles Farcies aux Escargots de chez Janic, Emulsion Légère de Cresson

19

Foie Gras de Canard Maison, Gelée de Fruits Rouges, Déclinaison de Compotée d'Oignons et sa Brioche

23

Trilogie de Saumon Gravlax Label Rouge Mariné à la Betterave, au Safran, Coriandre Estragon
Et Crème Fouettée Citronnée

22

Fraîcheur de Tomates en Déclinaison, Gaspacho Poivron, Buratta et Granité Pesto

20



Plats

Pavé de Lotte Rôtie au Beurre accompagné d'un Riz Safrané aux Carottes Fondantes,
Crème Légère au Pomelos

30

Carré de Porc Fermier, Glacé au Miel et Romarin, servi avec ses Mini Légumes de Saison

26

Filet de Bœuf Français servi avec son Jus de Viande Corsé au Basilic, Rosace de Pommes de Terre
Crousti-Fondantes et Fraises Fraîches

35

Mille-feuille de Légumes de Saison accompagné de son Coulis Brocolis Infusé à la Menthe,
Fleurs de Courgette en Tempura

20

Selle d'Agneau Farcie aux Pleurotes, aux Herbes Fraîches et à la Noisette
servie avec sa Polenta et Sucrine Braisée

30



Fromages

Fromages de nos Régions

11



Desserts

Coques de Macaron à La Rose, Crèmeux à la Pistache et Mousse à la Rose

12

Entremet Chocolat au Lait, Cœur de Chocolat Noir Intense Bio Valrhona,
Croustillant Praliné et Glace Maison

14

Tartelette aux Figues sur son Sablé Breton, Ganache Infusée à la Fève de Tonka

12

Café ou Thé Gourmand accompagné de Mini Gourmandises du Moment

14

Pavlova au Tartare de Fruits Frais, Meringue Italienne
Crème Diplomate à la Vanille

12