



Le Bistrot des Remparts

Horaires de services :
de 12h à 14h30 (15h samedi & dimanche)
de 19h à 21h30 (22h vendredi & samedi)

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





Entrées - Appetizers

Œuf Bio Mollet, Champignons de Saison, Chips de Lard, Crème de Cidre <i>Bio Soft-Boiled Egg, Mushrooms in Saison, Crispy Bacon, Cream of Cider</i>	17 €
Croustillant de Brie, Vinaigrette de Lentilles de la Région <i>Crunchy of Brie, Regional Lentil Vinaigrette</i>	16 €
Ravioles de Jeunes Poireaux à l'Encre de Seiche, Escargots et Coulis de Cresson <i>Ravioli of Young Leeks with Inkfish, Edible Land Snail and Cress Coulis</i>	20 €
Foie Gras de Canard, Gelée de Porto, Chutney de Poire, Brioche aux Agrumes <i>Duck Liver, Sweet Jelly of Porto, Chutney of Pear, Citrus Fruits Bun</i>	20 €
Saumon Gravelax au Jus de Betterave, Champignons à la Grecque et Salade de Fenouil Pamplemousse <i>Gravelax Salmon with Beetroot Juice, Mushrooms version Greek and Grapefruit Fennel Salad</i>	18 €



Plats - Dishes

Paleron de Bœuf Braisé au Vin Rouge, Spätzle, Panais au Beurre Noisette, Céleri, Agrumes <i>Braised Shoulder of Beef with Red Wine, Spätzle, Parsnip with butter, Celery, Citrus Fruits</i>	20 €
Poulet Fermier en Deux Cuissons, Déclinaison de Butternut, Jus de Volaille Perlé <i>Free-Range Chicken in two way of cooking, Butternut, Poultry Juice</i>	22 €
Saint-Jacques Snackées, Textures de Carotte et son Jus au Balsamique Blanc, Tuile Dentelle à l'Encre de Seiche <i>Scallops, Carrots and Juice of White Balsamique, Tuile of Inkfish</i>	26 €
Filet de Bœuf, Purée de Pomme de Terre, Sauce au Poivre au Brie de Provins <i>Tenderloin of Beef, Potato Puree, Brie of Provins and Pepper Sauce</i>	26 €
Risotto aux Légumes Anciens, Emulsion de Châtaigne, Peaux de Lait Croustillantes parfumées à la Truffe <i>Risotto of Old Vegetables, Chestnut's Emulsion, Crispy Peel of Milk perfumed with Truffle</i>	18 €

Bœuf : Né, élevé et abattu en France.

Beef : Born, raised and slaughtered in France



Fromage - Cheese

Fromages de nos Régions <i>Cheeses from our Regions</i>	12 €
--	------



Desserts

Bostocks aux Poires, Glace Citron <i>Bostocks with Pears, Lemon Ice Cream</i>	10 €
Déclinaison de Petits Desserts sur le Thème de la Rose <i>Declination of Little Desserts on the Rose Theme</i>	10 €
Croustillant Praliné et Fondant au Chocolat, Crème Anglaise à la Fève de Tonka <i>Chocolate Fondant Crunch Egg-yolk Custard Cream with Tonka Bean</i>	10 €
Blanc Manger aux Amandes et Fruits Exotiques, Ecume Gingembre, Croquant Spéculoos <i>Blancmange with Almonds and Exotic Fruits, Froth Ginger and Speculos Crispy</i>	10 €
Café Gourmand <i>Gourmet Coffee</i>	10 €

La liste des allergènes est disponible sur demande.

The list of allergens is available upon request.



Menu plaisir

Proposé à l'Ardoise, selon le marché.

Chef suggestion

Entrée - Plat - Dessert (*appetizer - dish - dessert*) 33 €

Entrée - Plat (*appetizer - dish*) 28 €

Plat - Dessert (*dish - dessert*) 28 €



Menu gourmand

Foie Gras de Canard, Gelée de Porto, Chutney de Poire, Brioche aux Agrumes

Duck Liver, Sweet Jelly of Porto, Chutney of Pear, Citrus Fruits Bun

Ou

Saumon Gravelax au Jus de Betterave, Champignons à la Grecque et Salade de Fenouil Pamplemousse

Gravelax Salmon with Beetroot Juice, Mushrooms version Greek and Grapefruit Fennel Salad

Saint-Jacques Snackées, Textures de Carotte et son Jus au Balsamique Blanc, Tuile Dentelle à l'Encre de Seiche

Scallops, Carrots and Juice of White Balsamique, Tuile of Inkfish

Ou

Filet de Bœuf, Purée de Pomme de Terre, Sauce au Poivre au Brie de Provins

Tenderloin of Beef, Potato Puree, Brie of Provins and Pepper Sauce

Croustillant Praliné et Fondant au Chocolat, Crème Anglaise à la Fève de Tonka

Chocolate Fondant Crunch Egg yolk Custard Cream with Tonka Bean

Ou

Déclinaison de Desserts à la Rose

Declination of Little Desserts on the Rose Theme

Entrée - Plat - Dessert (*appetizer - dish - dessert*) 43 €



Menu enfant

Croustillant de Brie, Vinaigrette de Lentilles de la Région

Crunchy of Brie, Regional Lentil Vinaigrette

Ou

Assiette de Charcuterie

Delicatessen

Poisson du Jour et ses Légumes du Moment

Fish of the Day with its Vegetables of the Moment

Ou

Blanc de Volaille, Purée de Pomme de Terre et Gnocchis

Breast of Poultry, Potato Puree and Gnocchi

Mousse au Chocolat

Chocolate Mousse

Ou

Glace 2 Boules

2 Scoops of Ice Cream

Entrée - Plat - Dessert (*appetizer - dish - dessert*) 16.50 €

Entrée - Plat ou Plat - Dessert (*appetizer - dish or dish - dessert*) 13.50 €

APERITIFS

Les classiques

Coupe de Champagne (13cl)	9
Coupe de Champagne rosé (13cl)	10
Kir Royal (13cl)	10
Kir au Vin Blanc (12cl)	4
Kir au Vin Blanc à la Rose (12cl)	5
Moretum "Elixior" (4cl)	5
Martini (blanc, rouge) (5cl)	5
Campari (5cl)	6
Américano (6cl)	7
Suze (5cl)	5
Ricard, Pernod, Pastis (2cl)	5
Porto Rouge, Blanc (5cl)	6
Gin, Vodka, Tequila (4cl)	7
Cocktail "Aux Vieux Remparts" (13cl)	10

Bières en Bouteille

Bière de Brie (blonde) (33cl)	6
Chimay Bleu (33cl)	7
Duvel (33cl)	6
Adelscott (33cl)	7

Whisky

William Lawson (4cl)	7
Chivas 12 ans (4cl)	9
Jameson (4cl)	9
Jack Daniel's (4cl)	10
Glenfiddish (4cl)	10

SOFT

Jus de Fruits (20cl)	3.90	Limonade (25cl)	3.70
Cocktail Jus de Fruits (25cl)	5.50	Schweppes (25cl)	3.90
Orange, Citron Pressé (20cl)	6.00	Schweppes Agrumes (25cl)	3.90
Perrier / Perrier Citron (33cl)	4.00	Vittel (25cl)	4.00
Coca-Cola / Coca-Cola Light (33cl)	3.90	Vittel (50cl)	5.00
Orangina (25cl)	3.90	Vittel (100cl)	6.00
Ice Tea (25cl)	3.90	San Pellegrino (50cl)	5.50
Diabolo (25cl)	3.90	San Pellegrino (100cl)	7.00

CAFETERIE

Café <i>Coffee</i>	2.90
Thé et Infusion Dammann <i>Tea</i>	4.00
(Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, 4 Fruits Rouges, Pomme d'Amour, Vert Jasmin, Verveine, Verveine Menthe, Tilleul, Tilleul Menthe)	
Chocolat <i>Hot Chocolate</i>	4.00

Notre sélection de vins d'Appellation d'Origine Protégée

2015 Côtes de Provence « Prunelle »	36 €
2015 Chablis « Marche du Roi » - Durup	40 €
2011 Bordeaux Graves - Château La Garance	42 €
2014 Sancerre « Domaine de la Tonnellerie » - Thiot	35 €