

menus

la  
carte

boissons

Restaurant  
**Les Remparts**





Originaire de Roanne,  
le chef Mikaël POTIGNON a officié durant plus de 20 ans  
dans de nombreux établissements  
situés partout en France (Bordeaux, Lyon...) et en Suisse.  
Mais c'est à Roanne qu'il choisit de s'installer  
avec son épouse, en 2013.

Entouré de son équipe,  
le chef vous propose uniquement  
**des plats faits maison !**

**Nos plats sont réalisés avec des produits frais,  
tous issus de nos producteurs  
ou fournisseurs locaux.**

Ainsi, notre équipe de cuisine pourra facilement adapter  
ses préparations à vos intolérances,  
allergies ou convictions alimentaires  
(végétarisme, véganisme...) si besoin.

Marie Line et Mikaël POTIGNON  
ainsi que toute l'équipe du restaurant **Les Remparts**  
vous souhaitent un délicieux moment  
de convivialité au sein de leur établissement...

Restaurant  
**Les Remparts**





# nos partenaires

**Maison Gouttebaron** *boucherie*

**Maison Despierres** *boucherie*

**La crèmerie des halles** *fromagerie*

**La ferme des Arnauds** *fromagerie*

**Maison Vigier** *boulangerie*

**Maison Vial** *boulangerie*

**Couleur Café**

**Maison Paput** *boissons*

Restaurant  
**Les Remparts**



# menus

<b>FORMULE EXPRESS</b> 17€	<b>MENU DU JOUR</b> 19,50€
<i>Uniquement le midi</i>	<i>Uniquement le midi</i>
<b>Entrée</b> du jour + <b>Plat</b> du jour	<b>Entrée</b> du jour  <b>Plat</b> du jour  <b>Dessert</b> du jour
<i>ou</i>	
<b>Entrée</b> du jour + <b>Dessert</b> du jour	
<i>ou</i>	<b>MENU ENFANT</b> 10€
<b>Plat</b> du jour + <b>Dessert</b> du jour	<i>Jusqu'à 12 ans</i>
	<b>Viande</b> <i>ou</i> <b>Poisson</b> du jour
	<b>Frites</b> maison
	<b>Dessert</b> du jour

*Pour toute allergie alimentaire veuillez nous le signaler et nous adapterons vos plats en conséquence.  
Tout changement au menu entraînera un supplément.*



---

## MENU GOURMAND

35€

---

**La tartine gourmande**, fricassée de butternut, pommes,  
Saint Nectaire, salade craquante

*ou*

**Le velouté de chou-fleur au lard fumé**,  
éclats de noisettes, chips croustillante

**Le pavé de saumon rôti**, crumble pistache,  
beurre blanc acidulé, poireaux snackés

*ou*

**La noix de joue de bœuf confite**, sauce vigneronne,  
petits légumes cuits basse température

**Fromage blanc**

*ou* **fromage sec** selon la sélection de notre fromager

**Le dessert au choix**

---

## MENU DÉGUSTATION

41€

---

**La terrine de foie gras de canard maison**,  
chutney du moment, pain toasté à la châtaigne

*ou*

**La cassolette forestière**, escargots de Bourgogne,  
œuf parfait, cèpes caramélisés

**Les Saint Jacques poêlées**,  
bouillon façon pot au feu, petits légumes

*ou*

**Le magret de canard**, jus corsé au cidre,  
pommes onctueuses façon tatin, tuile aux épices

**Fromage blanc**

*ou* **fromage sec** selon la sélection de notre fromager

**Le dessert au choix**

---



# la carte

---

## ENTRÉES

---

**La salade végétarienne** 14€

**Le velouté de chou-fleur au lard fumé,** 15€  
éclats de noisettes,  
chips croustillante

**La tartine gourmande,** 15€  
fricassée de butternut,  
pommes,  
Saint Nectaire,  
salade craquante

**La cassolette forestière,** 18€  
escargots de Bourgogne,  
œuf parfait,  
cèpes caramélisés

**La terrine de foie gras de canard maison,** 20€  
chutney du moment,  
pain toasté à la châtaigne

*Pour toute allergie alimentaire veuillez nous le signaler et nous adapterons vos plats en conséquence.*



---

## VIANDES

---

**La noix de joue de bœuf confite**, sauce vigneronne, 19€  
petits légumes cuits basse température

**Le tartare de bœuf Charolais** 20€  
façon « bistrot »

**Le burger des Remparts** 20€  
pain feuilleté maison, confit d'oignons au soja,  
oignons rouges, tomates, fromage du moment,  
paleron de bœuf confit basse température

**Les cervelles d'agneau** façon meunière 20€

**Le magret de canard**, jus corsé au cidre, 21€  
pommes onctueuses façon tatin, tuile aux épices

**La pièce de bœuf Charolaise** 25€  
*selon la sélection de notre boucher Maison Gouttebaron*

---

## POISSONS

---

**Le pavé de saumon rôti**, 19€  
crumble pistache, beurre blanc acidulé,  
poireaux snackés

**Le filet de dorade royale**, 20€  
émulsion forestière,  
fricassée de champignons des bois

**Les grenouilles au beurre persillé** 20€

**Les Saint Jacques poêlées**, 21€  
bouillon façon pot au feu, petits légumes



---

## FROMAGES

---

**Fromage blanc** 4€  
crème *ou* coulis de fruits rouges

**Fromage sec** 5€  
selon la sélection de notre fromager

---

## DESSERTS MAISON

---

**Glace artisanale** 6€  
*2 parfums au choix*

**Le dessert du jour** 7€

**La mousse au chocolat noir** 7€

**La crème brûlée** 7€  
à la vanille Bourbon

**Le tiramisù au café** 7€

**L'entremet façon Forêt Noire** 9€  
crèmeux chocolat 72%, vanille, confit de griottes

**Le finger citron jaune - amandes** 9€  
biscuit financier, cœur praliné - amandes,  
mousse citron jaune

**Le Mont Blanc revisité** 9€  
meringue, crème de marron,  
cœur cassis, chantilly vanille Bourbon

**Le dôme poires et spéculos** 9€  
biscuit spéculos, poires fondantes,  
crème vanille chocolat blanc









# boissons

EAUX		APÉRITIFS	
	50cl 1l	Apéritif maison	7€
Vittel	2,50€ 4,50€	Cocktail du moment	8€
Badoit	3€ 5€	Vin blanc crème au choix	4€
San Pellegrino	3€ 5€	<i>cassis, framboise, myrtille, pêche</i>	
SOFT		Ricard	2cl 4€
Sirop à l'eau	25cl 2,50€	Pastis	2cl
Limonade		Martini	4cl
Coca cola	33cl 3,50€	Suze	4cl
Perrier		Whisky	4cl 6€
Fuze tea	25cl 3,50€	Coupe de champagne	15cl 7€
Jus de fruits	20cl 3,50€	<i>Paul Romain</i>	
<i>Pomme, ACE, Fraise, Coco/Ananas, Tomate</i>		Kir royal	15cl 8€
Cocktail maison	6,50€		
sans alcool		BIÈRES	
BOISSONS CHAUDES		<b>PRESSION</b> <i>La sélection du mois</i>	
Café	2€	Galopin	15cl 2,50€
Thé ou infusion	2,50€	Demi	25cl 4€
		Pinte	50cl 8€
		DIGESTIFS	
		Au choix...	4cl 6€




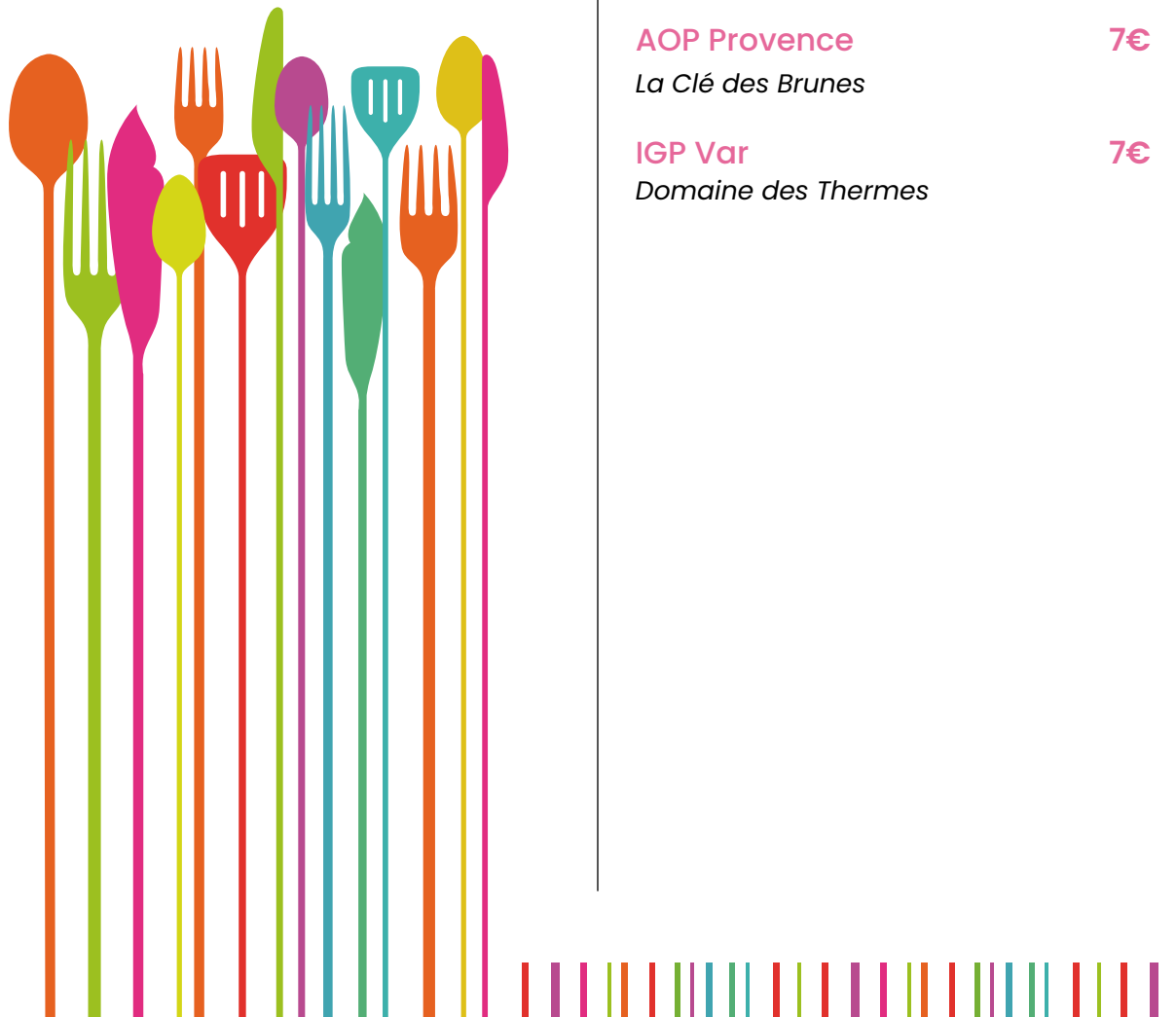
# vins

<b>ROUGES</b>	75cl	<b>BLANCS</b>	75cl
<b>Côte Roannaise</b> La sélection du moment	<b>28€</b>	<b>AOP Picpoul de Pinet</b> Domaine Les Terres Blanches	<b>31€</b> 
<b>AOP Côtes du Rhône</b> Château d'Orsan	<b>28€</b>	<b>AOP Mercurey</b> Domaine du Four Bassot Le Crêt	<b>42€</b>
 <b>AOP Crozes Hermitage</b> Les Sens	<b>39€</b>	<b>AOP Reuilly</b> Domaine Cordailat	<b>30€</b>
<b>AOP Morgon</b> Château Gaillard	<b>31€</b>	<b>AOP Gewurztraminer</b> Domaine Charles Wantz	<b>38€</b>
<b>AOP Pic Saint Loup</b> Lambrusques	<b>32€</b>	<b>IGP Oc</b> Les Figuiers	<b>28€</b>
<b>AOP Bourgogne</b> Cave de Lugny	<b>33€</b>	<b>IGP Côtes de Gascogne</b> Colombelle	<b>28€</b>
<b>AOP Pernand Vergelesses</b> Maison Champy	<b>55€</b>	<b>Champagne Lanson</b> Black Réserve	<b>60€</b>
<b>AOP Saint Emilion</b> Château Melin	<b>35€</b>		
<b>AOP Côtes de Bourg</b> Château Tuilleries Gouribon	<b>29€</b>	<b>ROSÉS</b>	75cl
 <b>AOP Bergerac</b> Château Marie Plaisance	<b>30€</b>	<b>AOP Provence</b> La Clé des Brunnes	<b>32€</b>
		<b>IGP Var</b> Domaine des Thermes	<b>28€</b>
		<b>AOP Tavel</b> Domaine Chantepierre	<b>33€</b> 



# vins au verre

<b>ROUGES</b>	12cl	<b>BLANCS</b>	12cl
<b>Côte Roannaise</b> La sélection du moment	<b>7€</b>	<b>IGP Côtes de Gascogne</b> <i>Colombelle</i>	<b>7€</b>
<b>AOP Côtes du Rhône</b> <i>Château d'Orsan</i>	<b>7€</b>	<b>AOP Reuilly</b> <i>Domaine Cordailat</i>	<b>7€</b>
 <b>AOP Bergerac</b> <i>Château Marie Plaisance</i>	<b>8€</b>	<b>AOP Gewurztraminer</b> <i>Domaine Charles Wantz</i>	<b>8€</b>
		<b>ROSÉS</b>	12cl
		<b>AOP Provence</b> <i>La Clé des Brunes</i>	<b>7€</b>
		<b>IGP Var</b> <i>Domaine des Thermes</i>	<b>7€</b>



Restaurant  
**Les Remparts**

[www.lesremparts-restaurant.fr](http://www.lesremparts-restaurant.fr)

