

Restaurant Les Remparts

25 place Maréchal de Lattre de Tassigny - ROANNE - Tél. 04 77 72 33 95

Menus

Menu enfant - 8,50€ (jusqu'à 12 ans)

- Steak haché
ou Filet de poisson
- Frites maison
- Glace

Formule express - 11,50€

(uniquement le midi du lundi au vendredi sauf jours fériés)

- Buffet de hors d'œuvre
ou choix entre 2 entrées
(selon conditions sanitaires et climatiques)
- ou Plat du jour
- Fromage blanc
ou Dessert du jour

Menu du jour - 15,00€

(uniquement le midi du lundi au vendredi sauf jours fériés)

- Buffet de hors d'œuvre
ou choix entre 2 entrées
(selon conditions sanitaires et climatiques)
- Plat du jour
- Fromage blanc
ou Dessert du jour

Formule spéciale - 21,00€

- Tartare de bœuf préparé par nos soins
ou Tartare de saumon citronné aux herbes fraîches
ou Salade craquante de chèvre chaud au jambon cru
- Légumes au choix
- Dessert du jour

Formule Remparts - 23,00€

- Entrecôte poêlée, salade craquante
ou Salade des Remparts
(salade, foie gras de canard maison, saumon et jambon cru)
ou Grenouilles au beurre persillé
- Légumes au choix
- Dessert du jour

Menu Gourmand - 26,00€

- Composition du marché, selon l'inspiration du moment
ou Filets de rougets justes saisis, salade folle aux légumes marinés
- Poisson du marché cuit en papillote, émulsion au basilic
ou Confit d'épaule d'agneau aux senteurs du soleil
- Fromage blanc crème ou coulis de fruits rouges
ou Fromage sec selon le choix de notre affineur (maison Delorme)
- Dessert au choix
(2€ de supplément pour les coupes alcoolisées et café gourmand)

Menu Dégustation - 32,00€

- Panna cotta d'asperges vertes, Saint Jacques snackées au sésame doré
ou Terrine de foie gras de canard maison, condiment à l'abricot caramélisé
- Dos de cabillaud poêlé, infusion aux senteurs thaïes
ou Médaille de veau braisé, compotée de tomates acidulées, crème de parmesan
- Fromage blanc crème ou coulis de fruits rouges
ou Fromage sec selon le choix de notre affineur (maison Delorme)

Dessert au choix
(2€ de supplément pour les coupes alcoolisées et café gourmand)

Menus de Groupe 27,00€ et 32,00€

(à partir de 15 personnes) (apéritif et vin compris)

Nous contacter pour tout renseignement

Entrées

- Composition du marché, selon l'inspiration du moment 13,00€
- Filets de rougets justes saisis, salade folle aux légumes marinés 14,00€
- Salade de cervelles d'agneau au beurre d'escargot 15,00€
- Salade craquante de chèvre chaud et jambon cru 16,00€
- Panna cotta d'asperges vertes, Saint Jacques snackées au sésame doré 17,00€
- Terrine de foie gras de canard maison, condiment à l'abricot caramélisé 18,00€
- Salade des Remparts (foie gras de canard maison, saumon, jambon cru) 19,00€

VianDès

- Confit d'épaule d'agneau aux senteurs du soleil 16,50€
- Tartare de bœuf, préparé par nos soins 17,00€
- Hamburger « Spécial Remparts » à la mozzarella, au fromage de chèvre ou au parmesan 17,50€
- Cervelles d'agneau meunières ou aux câpres 17,50€
- Médaille de veau braisé, compotée de tomates acidulées, crème de parmesan 18,00€
- Assiette du boucher 22,00€
- Entrecôte poêlée, sauce au choix (périgourdine, poivre ou crème de parmesan) 22,00€

Poissons

- Poisson du marché cuit en papillote, émulsion au basilic 16,50€
- Tartare de saumon cru, aux herbes fraîches marinade citron vert 17,00€
- Dos de cabillaud poêlé, infusion aux senteurs thaïes 18,00€
- Grenouilles au beurre persillé 18,00€
- Assiette du poissonnier 22,00€

Fromagès

- Fromage blanc crème ou coulis de fruits rouges 3,00€
- Fromage sec selon le choix de notre affineur (maison Delorme) 4,00€

Desserts maison

- Dessert du jour 6,00€
- Mousse au chocolat noir, éclats de caramel 6,00€
- Île flottante, crème anglaise 6,00€
- Crème brûlée à la vanille Bourbon 6,00€
- Tiramisù au café 6,00€
- Panna cotta aux fruits rouges, ou au caramel beurre salé 6,00€
- Financier aux amandes, fruits rouges et chantilly 7,00€
- Sablé breton, crémeux citron, et fruits de saison 7,00€
- Inspiration du chef 8,00€
- Café gourmand 8,50€

Desserts glacés

- Fruits rouges Melba 7,00€
- Chocolat liégeois ou café liégeois ou dame blanche 7,00€
- Coupe Colonel (sorbet citron vert, vodka) 8,00€
- Coupe Maréchal (sorbet poire, eau de vie de poire) 8,00€
- Coupe Caraïbes (sorbet passion, citron vert, rhum blanc, sucre de canne) 8,00€
- Coupe Iceberg (glace menthe, Get 27) 8,00€

Toutes nos viandes et nos poissons sont accompagnés de légumes ou de frites maison

Service compris - Boissons non comprises - Tout changement au menu entraîne un supplément. Pour toute allergie alimentaire, veuillez nous le signaler et nous adapterons vos plats en conséquence.

Glacés et sorbets artisanaux 5,00€

Café, caramel beurre salé, chocolat, menthe/chocolat, vanille, citron vert, cassis, noix de coco, framboise, fruit de la passion, rhum/raisin, poire, fraise, abricot, cerise

Boissons

Eaux	(1l)	(50cl)
- Vittel	4,00€	2,50€
- St-Alban	4,00€	
- Badoit	4,50€	3,00€
- San Pellegrino	4,50€	3,00€

Bières

- Pression : sélection du mois		
• Demi	25 cl	4,00€
• Galopin	15 cl	2,50€
- Bouteille : Bière du Sornin, choix du brasseur	33 cl	5,00€

- Apéritifs (avec alcool)

- Apéritif maison		5,50€
- Ricard - Pastis	2 cl	3,00€
- Vin blanc crème au choix (cassis, framboise, myrtille, pêche ou pamplemousse)	15 cl	3,00€
- Myro (crème de myrtille + rosé)	15 cl	3,00€
- Martini blanc ou rouge	4 cl	3,00€
- Baby	2 cl	3,00€
- Suze, Campari	4 cl	3,00€
- Porto, Muscat	4 cl	3,00€
- Bourbon	4 cl	5,00€
- Whisky	4 cl	6,00€
- Coupe de Champagne, sélection du moment	15 cl	6,00€
- Kir Royal (Champagne avec crème au choix : cassis, framboise, myrtille, pêche ou pamplemousse)	15 cl	6,50€
- Américano maison	4 cl	6,50€

- Apéritifs (sans alcool)

- Sirop à l'eau, Limonade	25 cl	2,50€
- Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	25 cl	3,50€
- Jus de fruits (orange, ananas, abricot, tomate, fraise)	25 cl	3,50€
- Perrier, Ice Tea, Orangina	25 cl	3,50€

Digestifs

- Get 27 - Get blanc	4 cl	5,00€
- Rhum	4 cl	5,00€
- Malibu	4 cl	5,00€
- Gin	4 cl	5,00€
- Vodka	4 cl	5,00€
- Cognac	4 cl	5,00€
- Calvados	4 cl	5,00€
- Poire William's	4 cl	5,00€
- Verveine de Velay	4 cl	5,00€
- Limoncello	4 cl	5,00€
- Cristille	4 cl	5,00€

Boissons chaudes

- Café	2,00€
- Thé	2,50€
- Infusion (verveine, tilleul)	2,50€

De notre région

Vins Rouges

- Côte Roannaise, La sélection du moment 75 cl 20,00€

Vins Rosés

- Pays d'Urfé Suzanne Robin, Le Retour aux sources (i.g.p) 75 cl 19,00€

Champagne

- Nicolas Feuillate, Brut Millésimé 75 cl 50,00€ La coupe 6€

Cartes des Vins

Vins Rouges

- Vallée du Rhône Le Versant (a.o.p) 75 cl 19,00€
- Vallée du Rhône St Joseph, Les Coteaux, domaine Durand (a.o.p) 75 cl 32,00€ ● 37,5 cl 22,00€

- Bordeaux Côtes de Castillon, Château Tour Horable 75 cl 23,00€

- Languedoc Terrasses du Larzac, Domaine Cros-Pujol (a.o.p) 75 cl 23,00€

- Bourgogne et Beaujolais Maranges Vieilles Vignes (a.o.p) 75 cl 35,00€
- Bourgogne et Beaujolais Julienas, domaine du Marronnier (a.o.p) 75 cl 22,00€

Vins Rosés

- Côtes de Provence Bailli de Provence (a.o.p) 75 cl 23,00€ ● 37,5 cl 15,00€
- Côtes de Provence La Clé des Brunes (a.o.p) 75 cl 25,00€

- Languedoc Terre du midi, La Cabane (i.g.p) 75 cl 19,00€

Vins Blancs

- Vallée du Rhône St Joseph, Les Coteaux, domaine Durand (a.o.p) 75 cl 32,00€

- Côtes de Gascogne Tourterelle (i.g.p) 75 cl 19,00€

- Pays d'Oc Viognier (i.g.p) 75 cl 20,00€

- Bourgogne Mâcon Lugny, L'Ergance (a.o.p) 75 cl 25,00€ ● 37,5 cl 15,00€
- Bourgogne Chardonnay, Les Vignerons de Mancey 75 cl 24,00€

Vins au verre (12 cl)

- Vins Rouges
Côte Roannaise La sélection du moment 4,00€
Côtes de Castillon Château Tour Horable (AB) 5,00€
Languedoc Terrasses du Larzac, Domaine Cros-Pujol (a.o.p) 5,50€

- Vins Rosés
Pays d'Urfé Suzanne Robin Le Retour aux sources (i.g.p) 4,00€
Terre du midi, La cabane (i.g.p) 5,00€
Côtes de Provence : Clé des Brunes (a.o.p) 6,00€

- Vins Blancs
Pays d'Oc Viognier (i.g.p) 4,00€
Côtes de Gascogne Tourterelle (i.g.p) 5,00€
Bourgogne, Chardonnay, Les Vignerons de Mancey 5,50€

Vins en pichet (sauf vendredi et samedi soir)

- Vins Rouges :
Côtes du Rhône (a.o.p) 50 cl 7,00€ ● 25 cl 5,00€

- Vins Rosés :
Pays du Gard (i.g.p) 50 cl 7,00€ ● 25 cl 5,00€

- Vins Blancs :
Vins de France La Logia (grenache blanc) 50 cl 7,00€ ● 25 cl 5,00€