

# LES REMPARTS

*De St-Rambert*



*Restaurant Traditionnel  
Séminaire & Événementiel  
Echoppe des Remparts*

## PENSEZ A DEMANDER NOTRE GAZETTE

### LA GAZETTE DES REMPARTS

*Le restaurant, l'échoppe et les événements – Édition 2026*

**Restaurant Traditionnel  
Événements & Séminaires  
L'Échoppe des Remparts**



*L'Équipe des Remparts*

# Formule du jour

Uniquement les midis du mardi au vendredi (hors jours fériés)

Plat du jour : 14€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 17€

Entrée + Plat + Dessert : 20€

Entrée du jour ou au choix parmi la carte

\*\*\*

Plat du jour

\*\*\*

Dessert / fromage du jour ou au choix parmi la carte

# Menu des Remparts

Entrée + Plat + Dessert : 32€

(+4€ supplément fromage)

## ENTRÉES

Oeuf parfait, crémeux d'asperges vertes et émulsion au parmesan et noisette	10 €
Tartare de saumon, pomme verte, câpres et concombre, mousse d'herbes fraîches	11 €
Terrine de lapin aux herbes et julienne de légumes croquants	11 €

## PLATS

Risotto aux blettes et parmesan	20 €
Dorade rôtie, quinoa à la carotte, siphon au yuzu, pointe d'asperge et carotte glacée	21 €
Suprême de volaille, jus corsé au citron et thym, pommes de terre nouvelle et petits pois à l'anglaise	21 €

## FROMAGES / DESSERTS

Demi Saint-Marcellin, compoté de fruits rouges et herbes fraîches	7 €
Entremets mangue et ananas, mousse coco et biscuit dacquoise	7 €
Fromage / Dessert au choix parmi la carte	

# Carte

## ENTRÉES

Salade de légumes grillés et graines torrifiées 7 €

## PLATS

Salade Caesar (Supplément petit assiette de frites maison +4€) 16 €

Salade romaine, oeuf dur, sauce césar, anchois, poulet, pickles de légumes, copeaux de parmesan, gressin

Bavette d'Aloyau 200gr, jus de viande, frites maison & salade (foie gras poêlée +4€) 23 €

Burger au poulet frites maison & salade 19 €

Pain brioché, poulet pané paprika fumé & cornfalkes, mayonnaise maison, compotée de poivrons au chorizo, salade & comté

Dos de cabillaud, siphon safrané, crumble au chorizo & ratatouille maison 19€

Petite assiette de frites maison 4 €

Grande assiette de frites maison 6 €

## FROMAGES

Faisselle de la ferme chapt : coulis de fruits rouges, crème ou sucre 5 €

Faisselle de la ferme de Chapt, sirop d'érable et brunoise de pommes 6 €

Assiette de fromages secs 6 €

## DESSERTS

Moelleux au chocolat Weiss, coeur coulant au citron & sorbet citron de Sicile 7 €

Assiette gourmande (+ 1,50€ café) 7 €

Dessert du jour 6 €

Pavlova sorbet Fraise Mara des Bois, coulis de rhubarbe & chantilly à la menthe 7 €

Coupe de glace & sorbet de l'Artisan Glacier Histoire De Glaces à Viennes 6 €

Glaces : Vanille, chocolat, café, caramel, rhum raisin

Sorbet : Citron de Sicile, fraises Mara des Bois, Noix de coco, Fruits de la Passion

### MENU ENFANT - 12€

Aiguillette de poulet pané

Ou Fish and chips

Accompagné de salade verte et mayonnaise maison

\*\*\*

Glace (+2€ si dessert à la carte)

### MENU ADO - 18€

Salade de légumes grillés et graines torrifiées

\*\*\*

Aiguillette de poulet pané

Ou Fish and chips et mayonnaise maison

\*\*\*

Glace (+2€ si dessert à la carte)

# Événementiel & Séminaires

Événements privés & professionnels  
Séminaires • repas d'affaires • mariages • anniversaires

---

Location de salle & offre traiteur

---

Un accompagnement clé en main  
Pour vos projets, petits ou grands



## L'Échoppe des Remparts



L'espace gourmand  
du restaurant  
Produits locaux & artisanaux

Le meilleur de notre terroir

### Horaires

Jeu-Dim : 9h-11h

Jeu-Sam : 15h-18h