



Restaurant Traditionnel
Séminaire & Evénementiel
Echoppe des Remparts

**Ne restez
pas sur
votre soif,
goûtez nos
alternatives
sans alcool.**

À l'occasion du Dry January,
découvrez notre sélection
de boissons sans alcool :

Brooklyne blonde	4,50€
Jus de pomme chaud aux épices	5,00€
Virgin Mojito clémentine	6,00€
Thé glacé maison poire vanille	6,00€
Coupe de French Bloom	8,00€
Blanc de Blanc	



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, betterave et chèvre frais, condiment noisette 10 €

Tataki de boeuf, sésame noir, crème de céleri et pickles d'hiver 11 €
Accord : Jus de pomme chaud aux épices

Crevettes marinées, agrumes et crème d'avocat au yuzu 11 €
Accord : Virgin Mojito clémentine

PLATS

Gnocchis au parmesan, crémeux de poireaux & noix torréfiées 20 €

Filet de truite, crémeux de choux fleurs à la vanille, siphon au piment d'Espelette, choux fleur rôti au beurre et épeautre 21 €
Accord : Thé glacé maison poire vanille

Poitrine de porc confite au sirop d'érable, crémeux de topinambour, salsifis rôtis, pickles d'oignons rouges & jus corsé au sirop d'érable 21 €
Accord : Brooklyn blonde

FROMAGES / DESSERTS

Découverte de fromages de Savoie (Abondance, Beaufort et Tomme de Savoie) 7 €
et glace au Génépi

Millefeuille à la pomme, amande et cidre 7 €

Fromage / Dessert au choix parmi la carte

Carte

PLAT SIGNATURE DE LA CHEFFE

Poulpe infusé à la vanille, topinambour et poivre Voatsiperifery
28€

ENTRÉES

Mesclun de salade & cromesqui de camembert

7 €

PLATS

Salade de légumes grillés & graines torréfiés	16 €
Bavette d'Aloyau 200gr, jus de viande (sauce morille +3€ / foie gras poêlé +4€)*	23€
Burger Saumon Gravelax, frites et salade	21,90€
Mayo yuzu et citron vert, avocat et perle de yuzu, pickles de radis,	
Ris de Veau - 200gr sauce morille (foie gras poêlé +4€)*	28€
Petite assiette de frites maison	4 €
Grande assiette de frites maison	6 €

*Accompagnement au choix : gratin de pommes de terre, frites maison, poêlée de légumes de saison ou salade verte

FROMAGES

Faisselle de la ferme de Chapt : coulis de fruits rouges, crème ou sucre	5 €
Faisselle de la ferme de Chapt, poire pochée et caramel épice	6 €
Assiette de fromages secs	6 €

DESSERTS

Moelleux au chocolat Weiss, coeur coulant chocolat blanc & sorbet chocolat Côte d'Ivoire	7 €
Accord : Thé glacé maison poire vanille	
Assiette gourmande (+ 1,50€ café)	7 €
Dessert du jour	6 €
Pavlova agrumes, crème à la vanille & miel parfumé au romarin	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 et 3 agrumes	

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 cromesqui de camembert

Aiguillette de poulet pané
Ou Fish and chips et mayonnaise maison

Glace (+2€ si dessert à la carte)

Événementiel & Séminaires

Vous cherchez un lieu pour organiser un événement privé ou professionnel ?

Notre établissement vous propose la location de salle pour vos séminaires, repas d'affaires, anniversaires, mariages ou tout autre événement sur-mesure.

Profitez d'un cadre chaleureux, d'un service attentionné et de notre offre traiteur adaptée à toutes vos envies.

Nous vous accompagnons dans la réussite de vos projets, petits ou grands.

Renseignements et réservations auprès de notre équipe ou sur notre site.



Découvrez L'Échoppe des Remparts, votre espace gourmand au cœur du restaurant Les Remparts.

Nous vous proposons une sélection soignée de produits locaux et artisanaux : douceurs, spécialités salées, boissons, créations régionales... tout ce que notre terroir a de meilleur.

Horaires d'Ouverture :

Du jeudi au dimanche : 9h – 11h

Du jeudi au samedi : 15h – 18h