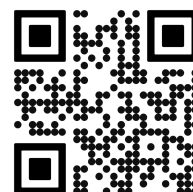


LES REMPARTS

De St-Rambert



Restaurant Traditionnel
Séminaire & Événementiel
Echoppe des Remparts

PLAT SUGGESTION OCTOBRE ROSE

Demi magret de canard à la plancha, jus corsé à l'ail,
poêlée de champignons de saison, ail confit & crumble au persil

23€ (dont 2€ reversé à la ligue contre le cancer)

COCKTAIL SUGGESTION OCTOBRE ROSE

Virgin mojito au sirop de rose
6€ (dont 1€ reversé à la ligue contre le cancer)



TOMBOLA

2€ la participation, avec 3 lots à gagner

- Premier lot : 1 bon cadeau au Restaurant pour 2 menus Remparts (Valeur de 64€)
- 1 panier garnis de l'Echoppe des Remparts d'une valeur de 40€
- 1 bouteille de French Bloom (pétillant sans alcool d'une valeur de 29€).



Carte

PLAT SIGNATURE DE LA CHEFFE

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

ENTRÉES

Velouté de Courge, espuma à la châtaigne et graines de courges torréfiées 7 €

PLATS

Burger Montagnard, frites et salade 19 €
Pain rolls, steak hachée, raclette, mayonnaise au poivre de Sichuan, râpée de pommes de terre, tranche de lard

Demi magret de canard à la plancha, jus corsé à l'ail, 23 €
poêlée de champignons de saison, ail confit & crumble au persil 

Ris de Veau 200gr, sauce morilles, frites et salade 28 €

Petite assiette de frites maison 4 €

Grande assiette de frites maison 6 €

FROMAGES

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

Faisselle de la ferme de Chapt, du moment : pomme, poire, miel et tuile sarrasin 6 €

Assiette de fromages secs 6 €

Déclinaison de Comté (Mousse comté aux herbes, tuile comté au piment d'espelette, copeaux de comté et biscuit comté muscade) 7 €

DESSERTS

Moelleux chocolat Weiss, coeur coulant praliné sarrasin, glace sarrasin 7 €

Pavlova aux raisins, chantilly mascarpone miel et thym 7 €

Poire légèrement rôtie, pomme verte crue, sorbet citron et jus de pomme réduit 7 €

Dessert du jour 7 €

Coupe de glaces & sorbets de l'Artisan Glacier Histoire De Glaces à Vienne 6 €

Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Rhum-Raisins, sarrasin

Sorbet : Citron de Sicile, Fraises Mara des Bois, Noix de Coco, Fruits de la Passion, Figues

MENU ENFANT - 12€

Burger (Ketchup, steak haché et comté)

Ou Fish and Chips

Accompagné de salade verte & mayonnaise maison

Coupe de Glaces & Sorbets

(+2€ si dessert à la carte)

MENU ADO - 18€

Velouté de courge & espuma à la châtaigne

Burger (Ketchup, steak haché et comté)

& frites maison Ou Fish and Chips & mayonnaise maison

Coupe de Glaces & Sorbets (+2€ si dessert à la carte)

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 Velouté de courge et espuma chataîgne

Plat du jour

Dessert du jour Fromage blanc ou Sec ou
Coupe de glaces et sorbets

Menu des Remparts

Entrée + Plat + Dessert : 32€

(+4€ supplément fromage)

ENTRÉES

Oeuf parfait, butternut rôtie, émulsion à la sauge, crumble noisette et tuile de sarrasin	10 €
Cromesqui d'escargot menthe et réglisse et crémeux de maïs	11 €
Tataki de boeuf, figue rôtie, crème raifort et jus sirupeux	11 €

PLATS

Gnocchis de pomme de terre, crémeux de champignons de saisons, figues et noix	20 €
Volaille farcie aux champignons de saison, topinambour, choux de Bruxelles, jus réduit au café	21 €
Filet de Saint-Pierre, mousseline de panais, poire rôtie, beurre noisette citronné et huile d'aneth	21 €

FROMAGES / DESSERTS

Fromage / Dessert au choix parmi 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.

L'Échoppe des Remparts & Salon de Thé

L'espace gourmand du restaurant
Produits locaux & artisanaux

Horaires

Mercredi au Samedi de 15h à 18h

HALLOWEEN DES REMPARTS

31 OCTOBRE 2026



15H

CHASSE AU TRÉSOR DANS LA VILLE

Départ depuis la librairie nos Madeleines de Proust

ACTIVITÉS POUR ENFANTS

Lecture de contes, stands gourmands, oêche à la citrouille, maquillage...

CONCOURS DE DÉGUISEMENT

Enfants (-16 ans)



19H

SOIRÉE DIA DE LOS MUERTOS



Cocktail d'înatoire / Ambiance musicale / Cluedo géant dans la bâtisse

CONCOURS DE DÉGUISEMENT ADULTES

(Thème Dia de los Muertos)