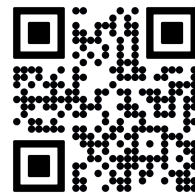


LES REMPARTS

De St-Rambert



Restaurant Traditionnel
Séminaire & Événementiel
Echoppe des Remparts

VIN DU MOIS

Domaine de la Vieille Tour – BIO – Gilardi – AOP

Grenache, Cinsault, Syrah – Fruités & frais

Verre - 4,90€

50cl - 19€

75cl - 29€



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 Salade de chèvre chaud

Plat du jour

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

Menu des Remparts

Entrée + Plat + Dessert : 32€

(+4€ supplément fromage)

ENTRÉES

Oeuf parfait, crème froide de courgette basilic, crème lactée citronnée, huile de citron et poivre sichuan	10 €
Tarte tatin de tomates cerises, condiments olives noires et câpres, salade de jeunes pousses	11 €
Sardines marinées, fenouil croquant, agrumes, aneth et baies roses	11 €

PLATS

Gnocchis à la crème de parmesan, champignons de Paris sautés et noisette torréfiées	20 €
Pluma de porc grillée, jus corsé au romarin, aubergines à la plancha et orge perlé aux herbes	21 €
Lieu jaune rôti, crémeux de coques au spigol, légumes grillés et fregola sarda persillée	21 €

FROMAGES / DESSERTS

Déclinaison de St Nectaire Tartelette oignons confit et St-Nectaire, Crolesqui de St-Nectaire, Crémeux de St-Nectaire & Copeaux de St Nectaire Accompagné d'un condiment noisette torréfiée et miel	7 €
Crémeux citron framboises fraîches, meringues citron vert, sorbet virgin mojito et menthe cristallisée	7 €
Fromage / Dessert au choix parmi la carte	

Carte

ENTRÉES

Salade de chèvre chaud 7 €

PLATS

Salade Caesar 16 €

(Supplément petit assiette de frites maison +4€)

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

Burger au poulet, frites maison & salade 19,90 €

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

Dos de cabillaud, crumble chorizo, condiment olives noires & ratatouille maison 19,90€

Cuisse de canard confite au thym et citron, frites maison & salade 19,90 €

Seiches snackées en persillade, pommes de terre, paprika fumé et huile d'olive 22€

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 : compoté d'abricot au miel, pêche rôtie au thym & crumble aux amandes 6 €

Assiette de fromages secs 6 €

DESSERTS

Moelleux chocolat Weiss, cœur coulant praliné, sésame et tournesols et Glace Vanille Madagascar 7 €

Assiette gourmande (+ 1,50€ café) 7 €

Dessert du jour 6 €

Pavlova poire rôtie, crème légère à la vanille, poivre de Timut et gel de fleur de sureau 7 €

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

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

Sorbet : Citron de Sicile, Fraises Mara des Bois, Noix de Coco, Fruits de la Passion, Virgin Mojito, Poire Williams

MENU ENFANT - 12€

Aiguillette de poulet cornflakes

Ou Fish and chips

Accompagné de salade verte et mayonnaise maison

Coupe de Galces & Sorbets

(+2€ si dessert à la carte)

MENU ADO - 18€

Salade de chèvre chaud

Aiguillette de poulet cornflakes & frites maison

Ou Fish and Chips & mayonnaise maison

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

L'Échoppe des Remparts & Salon de Thé



L'espace gourmand
du restaurant
Produits locaux & artisanaux

Le meilleur de notre terroir

Horaires

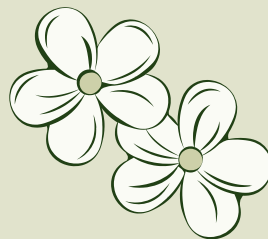
Jeu-Dim : 9h-11h

Jeu-Sam : 15h-18h

Le Salon du Bien-être

Un week-end pour ralentir, découvrir et se reconnecter
12 - 13 & 14 Juin

Et si vous preniez enfin
du temps pour **VOUS** ?



Exposants - Ateliers - Conférences - Animations

ENTRÉE GRATUITE

Les Remparts – 2A rue de la Loire
42170 Saint-Just-Saint-Rambert