

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 mollet frit au cornflakes, salade de petit pois, menthe et citron vert	10 €
Terrine de saumon au poivre Voatsiperifery, mayonnaise au citron yuzu et salade d'herbes fraîche	11 €
Langue de boeuf snackée à la plancha, crémeux de patate douce et jus au vinaigre balsamique	11 €

PLATS

Ravioles asperges et tofu, bouillon dashi et pointe d'asperge	20 €
Filet de sole tropicale mangue coco, beurre coco citron vert, quinoa et brocoli croquant	21 €
Quasi de veau, sauce aux champignons de Paris et déclinaison panais, fregola sarda	21 €

FROMAGES / DESSERTS

Découverte de fromages de Savoie (Abondance, Beaufort et Tomme de Savoie) et glace au Génépi	7 €
Poire pochée au vinaigre de cidre, crème mascarpone aux 4 épices, sorbet poire williams	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 d'effiloché de porc à la bière, confit d'oignons caramélisé,
cheddar mûré & roquette - Frites maison & Salade 19 €

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 épicé 6 €

Assiette de fromages secs 6 €

DESSERTS

Moelleux chocolat Weiss, coeur coulant exotique, sorbet fruits de la passion 7 €

Assiette gourmande (+ 1,50€ café) 7 €

Dessert du jour 6 €

Pavlova vanille, sarrasin et caramel au beurre salé 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 et 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 cromesqui de camembert

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