

# Menu de la semaine

Entrée + Plat + Dessert : 21€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18€

Uniquement le midi, du 29 octobre au 1er novembre

## ENTRÉE

Croustillant d'andouillette a l'oignon

8€

Ou

Taboulé de quinoa aux crevettes

8€

## PLATS

Blanquette de poisson et pâte fraîche

13€

Ou

Bœuf Bourguignon et pâte fraîche

13€

## DESSERTS

Crumble pomme et cannelle

6€

Ou

Mousse au chocolat

6€

LES  
REMPARTS

De St-Rambert

# La Suggestion du Chef

Entrée + Plat + Dessert : 42€ (supp fromages : 4€)

*Uniquement les soirs ou le week-end*

2 € seront reversés au profit de la Ligue contre le cancer de la Loire  
à l'occasion d'Octobre Rose, du 1er au 31 octobre.



## ENTRÉE

Velouté de citrouille aux éclats de châtaigne

15€

## PLATS

Kraken aux trompettes de la mort

26€

Ou

Araignée de porc caramélisé et choux braisé

26€

## FROMAGES & DESSERTS

Cervelle de Canut

6€

Pomme d'amour

8€

## MENU ENFANT

**Plat + Dessert : 12€**

## MENU ADO

**Entrée + Plat + Dessert : 18€**

Entrée au choix parmi la carte

\*\*\*

Aiguillette de poulet panée au céréales, frites et mesclun de salade

Ou

Fish & Chips, frites

\*\*\*

Glace (supp de 2€ si dessert à la carte)



# LES REMPARTS

De St-Rambert

## Formules :

**Entrée + Plat + Dessert : 35€**

**Entrée + Plat + Fromage + Dessert : 40€**

## ENTRÉES

---

Filet de caille glace au vinaigre de cidre crémeux de céleri aux pommes Granny-smith	13€
Fleur de betterave cuite au sel, haddock fumé à l'huile de noisette grillée	13€
Velouté de choux fleur à la vanille et crumble à la fève de tonka	13€

## PLATS

---

Choux farci au quinoa, champignon de Paris et raclette fumé « plat en direct, 20 min d'attente »	23€
Turbot au citron noir d'Iran, courge et panais rôti	24€
Filet mignon farci au champignons, choux de Bruxelles rôti au lard fumé	24€

## FROMAGES & DESSERTS

---

Fromage blanc (sirop d'érable et noix de pécan)	6€
Trilogie de brie (pesto de roquette, truffe, raisin sec)	7€
Mont Blanc	8€
Poire Belle Hélène	8€
Coupe de glaces et sorbets	7€