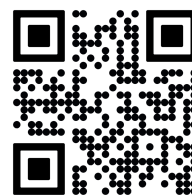


LES REMPARTS

De St-Rambert



Restaurant Traditionnel
Séminaire & Événementiel
Echoppe des Remparts

Découvrez notre
VIN ROSÉ

**SYMPHONIE
CRU CLASSÉ ROSÉ**
AOP CÔTES DE PROVENCE

BIO

MAISON
SAINTE MARGUERITE

**CÉPAGE
CINSAULT**

- Au nez des arômes
d'agrumes et
pêche blanche
- Frais en bouche
- Une finale
légèrement épicée

LE VERRE
12,5cl
6€

LA BOUTEILLE
75cl
38€

L'élégance de la Provence

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

Tartare de melon et concombre, menthe, citron jaune,
amande effilées grillées & sorbet melon charentais 10 €

Crèmeux de jaune d'œuf, courgette et parmesan, éclats de guanciale 11 €

Tataki de thon et condiment méditerranéen :
anchois, olive noire, câpres, tomates confites et persil 11 €

PLATS

Pinsa romana crème parfumé à la truffe, tomate, mozzarella et jeunes pousses 20 €

Filet mignon de porc rôti, jus réduit au thym, polenta, maïs et pêche 21 €

Filet saumon cuit sur peau, petit épeautre à l'aneth,
tartare de concombre et pomme verte, crème de yaourt citronné 21 €

FROMAGES / DESSERTS

Espuma à la fourme de Montbrison, dôme de poire,
crumble à la noisette, pickles de raisin blanc et cerfeuil 7 €

Soupe de fraise au basilic, glace yaourt, meringue croquante et citron vert 7 €

Fromage / Dessert au choix parmi la 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 20 €

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

Dos de cabillaud, crumble chorizo, condiment olives noires & ratatouille maison 20€

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

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, 6 €

pêche rôtie au thym & crumble aux amandes

Assiette de fromages secs 6 €

DESSERTS

Moelleux chocolat Weiss, cœur coulant abricot et citron vert, 7 €

sorbet abricot de la Vallée du Rhône

Assiette gourmande (+ 1,50€ café) 7 €

Dessert du jour 6 €

Maïs en texture, glace vanille bourbon de Madagascar et caramel 7 €

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

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

Sorbet : Citron de Sicile, Fraises Mara des Bois, Noix de Coco, Fruits de la Passion, Melon Charentais, Abricot

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



LES TEMPS FORTS DE L'ÉTÉ AUX REMPARTS

JUILLET

- **14** : Restaurant ouvert
- **16** (soir) : Afterwork planches, brasero et musique
- **30** (soir) : Menu grenouilles & chanteur en live

AOÛT

- **15** : Restaurant ouvert
- **31 au 14 septembre** : Fermeture estivale