



Restaurant Traditionnel
Séminaire & Événementiel
Echoppe des Remparts

MENU GRENOUILLES

MIDI UNIQUEMENT, MENU UNIQUE POUR LE SERVICE
SUR RÉSERVATION



25€

ACCOMPAGNEMENT :

GRATIN DE POMMES DE TERRE, SALADE

+ DESSERT AU CHOIX

Tous les 1^{er}
samedis du mois

Cocktail du Mois

Le Blue Lagon - 8€
Curaçao, vodka citron & limonade



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 parfait, crémeux de courge, comté et noix de muscade	10 €
Pressé de joue de boeuf braisée, crémeux de topinambour et pickles d'oignons rouges	11 €
Truite en gravellax, blinis, ananas rôti et crémeux de wasabi	11 €

PLATS

Thon à la plancha, fromage blanc à la ciboulette et citron, tombée de poireaux et riz tricolore	21 €
Cuisse de canard confite au miel, purée de panais, flan de champignons de Paris & chips de panais	21 €
Gnocchis au champignons & figues	21 €

FROMAGES / DESSERTS

Brie truffé au chocolat noir	7 €
Tartelette aux agrumes & verveine du Forez	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

Salade de chèvre chaud 7 €

PLATS

Salade Caesar (salade romaine, poulet basse température, anchois, parmesan, sauce caesar) 17 €

Pièce du boucher 200gr, jus de viande (sauce morille +3€ / foie gras poêlé +4€)* 23€

Burger Montagnard* 18€

Pain rolls, steak hachée, raclette, mayonnaise au génépi, râpée de pommes de terre, tranche de lard

Ris de Veau - 200gr (sauce morille +3€ / foie gras poêlé +4€)* 25€

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 miel de châtaignes et muesli maison 6 €

Assiette de fromages secs 6 €

DESSERTS

Moelleux au chocolat Weiss, coeur coulant marron et glace à la crème d'Isigny 7 €

Assiette gourmande (+ 1,50€ café) 7 €

Dessert du jour 6 €

Pavlova à la griotte, meringue au sésame noir & chantilly au poivre voatsiperiféry 7 €

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

Glaces : Vanille, chocolat, café, caramel, rhum-raisin, crème d'Isigny

Sorbet : Citron de Sicile, fraises Mara des bois, noix de coco, fruits de la passion et 3 agrumes

MENU ENFANT - 12€

Steak haché & frites maison

Ou Fish and chips

Accompagné de salade verte et mayonnaise maison

Glace (+2€ si dessert à la carte)

MENU ADO - 18€

Salade de chèvre chaud

Steak haché & frites maison

Ou Fish and chips et mayonnaise maison

Glace (+2€ si dessert à 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.



Menu de Noël

24 ET 25 DÉCEMBRE (MIDI)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 46€ (SUPP FROMAGE : 4€)

MISE EN BOUCHE

Topinambours et espuma truffé

ENTRÉES

Fois gras mi-cuit noisette, confit de figues & pain brioché

Ou

Saumon gravelax baie de verveine, citron vert et blinis

PLATS

Filet de Sandre, gomasio à la bretonne, sauce champagne, sarrasin aux petits légumes, crémeux de panais, crosnes & chips de panais

Ou

Suprême de poularde farcie champignons et marrons, sauce vin jaune, crémeux de patate douce, pomme dauphine, embourré de choux

Ou

+4€ : Gibier du moment sauce grand veneur, aïelles, crémeux de panais & pomme dauphine

FROMAGES

Faisselle, de la ferme de Chapt, muesli maison et miel de châtaigne

Ou

Demi Saint-Marcellin & mesclun de salade

DESSERTS

Bûche « La Caraque » de la pâtisserie Le Nelson à Saint-Etienne
(Mousse chocolat onctueuse, croustillant praliné noisettes du Piémont, éclats de noisettes et biscuit financier aux noisettes)

Ou

Bûche « La Framboise » de la pâtisserie Le Nelson à Saint-Etienne
(Crème fine à l'italienne avec ses framboises, coulis de framboises et biscuit génoise)

ASSIETTE DE MIGNARDISES

Menu Saint-Sylvestre

31 DÉC 2025 (SOIR) & 1ER JANVIER (MIDI)
46€

Mise en bouche

Topinambour & Espuma truffé

Entrées

Fois gras mi-cuit noisette, confit de figues & pain brioché

Ou

Saint-Jacques, crémeux de panais au citron noir d'Iran, panais rôti et cresson

Plats

Joue de sandre, sabayon au Champagne, poids gourmands, crémeux de panais et sarrasin aux petits légumes

Ou

Paleron de boeuf Simmenthal jus corsé au poivre Voatsiperifery, écrasé de pommes de terre au persil & poêlée de carottes, petits pois, fèves et champignons

Fromages (supp +4€)

Faisselle, de la ferme de Chapt, muesli maison et miel de châtaigne

Ou

Demi Saint-Marcellin & mesclun de salade

Pre-dessert

Sorbet Litchi & liqueur de framboise de St-Marcellin en Forez

Desserts

Entremet Le Mango Passion de la pâtisserie Le Nelson à Saint-Etienne

Ou

Moelleux Chocolat Weiss coeur coulant pistache et glace pistache