




Le Bistrot Aux Vieux Remparts

Nos Partenaires Locaux :

Ferme des Arpents - Ferrières (77)
Bourdicaud - Esternay (51)
Huguier Frères – Mailly Le Camp (51)
Roullier Alberic – Jaulnes (77)



auxvieuxremparts.com

Tous nos produits sont faits Maison 

La liste des allergènes est disponible sur demande.
Prix nets en Euros, taxes & service compris.
Merci de noter que notre établissement n'accepte pas les chèques.
Paiements acceptés : Espèces, Carte Bancaire, American Express,
Ticket Restaurant, Chèque-Vacances



Menu Plaisir

Velouté de Courges

Œuf Mollet Bio et ses Croutons

Ou

Magret de Canard Fumé, Salade d'Endive

Mousse à la Moutarde à l'Ancienne

Poisson du Moment, Crème de Corail

Chou Pack Choi, Purée de Légumes du moment

Ou

Poitrine de Cochon Confit à Basse Température, Jus aux Aromates

Déclinaison de Carottes Multicolores

Tartelette Caramel Chocolat

Ganache White Nutty

Ou

Entremet aux Fruits Exotiques,

Coulis Mangue

Entrée - Plat - Dessert 38

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 33

Le menu change toutes les semaines en fonction du retour du marché.
N'hésitez pas à nous appeler au 01 64 08 94 00 pour obtenir les détails du menu.



Menu Gourmand

**Opéra de Foie de Canard au Pain Noir Cacao et Malt,
Miroir aux Fruits Rouges, Brioche aux Graines**

Ou

**Aspic de Rouget Barbet à l'Anis et aux Petits Légumes de Saison,
Salade de Roquette au Citron Confit et Concassé de Tomate**

Dos de Cabillaud,

Risotto aux Petits Pois à la Menthe, Tuile aux Graines de Chia Bio

Ou

Magret de Canard Rôti,

Mousseline de Carotte au Cumin et Pois Gourmands, Sauce Miel-Orange

Feuilleté à la Ganache au Chocolat Jivara,

**Chocolat Blanc Caramélisé et son Chou à la Crème Pâtissière
aux Amandes Torréfiées**

Ou

Macaron Pistache, Compotée de Fruits Rouges,

Mousse Mascarpone au Citron Vert et Crémeux Moretum

Entrée - Plat - Dessert 55

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 43



Menu Enfant

**Tomate d'Antan,
Sorbet Basilic et Poudre d'Olive Noire
Ou
Assiette de Charcuterie Fine
et Condiments**

**Poisson du Moment Ou Suprême de Volaille
Pomme de Terre Grenaille et Brocolis**

**Moelleux au Chocolat
Ou
Glace 2 Boules**

Entrée - Plat - Dessert 19
Entrée - Plat ou Plat - Dessert 16



Entrées

Dentelle de Veau aux Légumes Croquants, Tapenade d'Olives Noires, Pain de Mie à la Tomate et Vinaigrette à l'Échalote et Comté	19
Asperges de Jaulnes Tièdes, Pointes d'Asperges Vertes en Tempura et ses Condiments	18
Opéra de Foie de Canard au Pain Noir Cacao et Malt, Miroir aux Fruits Rouges, Brioche aux Graines	24
Tomates d'Antan à la Fleur de Sel, Burrata à la Truffe d'Été, Toast de Pain, Sorbet Basilic et Poudre d'Olives Noires	17
Aspic de Rouget Barbet à l'Anis et aux Petits Légumes de Saison, Salade de Roquette au Citron Confit et Concassé de Tomate	22



Plats

Dos de Cabillaud, Risotto aux Petits Pois et à la Menthe, Tuile aux Graines de Chia Bio	30
Côte de Cochon Label Rouge Taillée dans le Carré Assaisonnée au Mélange du Trappeur,	27
Pommes de Terre Grenailles Confites, Brocolis et Champignons de Paris Magret de Canard Rôti, Mousseline de Carotte au Cumin et Pois Gourmands, Sauce Miel-Orange	29
Pavé de Filet de Bœuf Français, Gaufre de Pomme de Terre et Eryngii, Sauce au Poivre	39
Tartelette de Légumes Printaniers et son Jaune d'Œuf Bio Confit à l'Huile d'Olive	22
<i>Toutes nos viandes proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France.</i>	



Fromages

Trilogie de Fromages AOP	12
--------------------------	----



Desserts

Jardin Fleuri au Blanc-Manger à la Rose, Crumble à la Violette, Coulis de Coquelicot et Sorbet Framboise-Violette	14
Sablé Breton Fraise et Pomme Verte, Gelée au Thym et son Sorbet	14
Feuilleté à la Ganache au Chocolat Jivara, Chocolat Blanc Caramélisé et son Chou à la Crème Pâtissière aux Amandes Torréfiées	14
Macaron Pistache, Compotée de Fruits Rouges, Mousse Mascarpone au Citron Vert et Crémeux Moretum	14
Café Gourmand, Assortiment de Petits Desserts	14

Pour les régimes sans gluten et sans lactose : Merci de nous consulter