Hostellerie des Remparts

Carte disponible du vendredi soir au dimanche midi

Les Entrées

Important : Merci de nous signaler toutes les allergies à la prise de commande.
Veuillez demander les allergènes à nos serveurs

Brochette de Saint-Jacques flambée à la Vodka* **Velouté de légumes** **15 €**
Poêlées minute et déglacées à la vodka*, crème de pistils de safran

Feuilleté à la crème de Morillons flambés au Macvin* **14 €**
Feuilleté aux graines de pavot, champignons des bois à la crème, flambés au Macvin*

Escalopes de foie gras de canard poêlées minute aux fruits **15,50 €**
Duo d'escalopes de foie gras sur ardoise, pain toasté, chutney de confit de fruits des bois

Carpaccio de saumon fumé, éclats de pistache de la Sicile **13,50 €**
Couronne de salade, toast et petite vinaigrette d'huile d'olives de Sambuca

HR

Hors Formules

Important : Merci de nous signaler toutes les allergies à la prise de commande.
Veuillez demander les allergènes à nos serveurs

Assiette végétarienne – Assortiment de légumes de saison **19,50€**
Légumes poêlés minute, sauce au pesto sur lit de salade de saison, dôme de riz

Carré d'agneau à la Française au sel de Guérande **26 €**
Pièce d'agneau déglacé au vin de Sicile Nero d'Avola*

Pièce de bœuf à la plancha, escalope de foie gras façon Rossini **28,50 €**
Médaillons de bœuf grillés minute et son escalope de foie gras de canard,
Écrasé de pomme de terre à l'huile de truffes

Assortiment de fromages sur ardoise **10 €**
Fromages de nos régions, miel et huile d'olives arôme truffes d'Italie,
Fruits de saison

Le Champagne* gourmand de notre Chef Pâtissier **14,50 €**
Assortiment de cinq petits desserts et tumbler de Champagne – 4cl*

Pour le bien-être de nos équipes, le restaurant ferme à 15h30 au déjeuner et 23h30 au diner
Merci par avance de votre compréhension

Prix nets - TVA 10 %

* L'abus d'alcool est déconseillé pour la santé, à consommer avec modération

Hostellerie des Remparts

Carte disponible du vendredi soir au dimanche midi

Les Plats

Poissons

Important : Merci de nous signaler toutes les allergies à la prise de commande.
Veuillez demander les allergènes à nos serveurs

Pavé de sandre doré déglacé aux zestes d'agrumes **24,50 €**
Pavé de sandre arrosé de jus d'oranges sur lit de julienne de légumes, riz parfumé

Filet de Saint-Pierre, océan pacifique, persillé aux herbes de Sicile **25,50 €**
Poêlés minute au beurre persillé, julienne de légumes, sauce rouille, timbale de riz basmati

Sauté de crevettes décortiquées et poêlées à la Grappa* **23,50 €**
Poêlées minute et flambées à la Grappa, dôme de riz et tuile de parmesan

Viandes

Important : Merci de nous signaler toutes les allergies à la prise de commande.
Veuillez demander les allergènes à nos serveurs

Tête de mignon de porc piqué au romarin, petit jus au Porto* **22,50 €**
Médaillons de porc rosmarino grillés et nappés d'une sauce au vin cuit

Aiguillettes de magret de canard au cassis et poivre de Sichuan **23,50 €**
Filet de volaille poêlé minute et son petit jus au romarin

Pavé de veau cuisson lente au Macvin, crème de morilles **24,50 €**
Veau grillé et flambé au macvin* nappé d'une sauce aux Morilles

Carré d'agneau à la Française au sel de Guérande ***(hors formule)*** **26 €**
Pièce d'agneau déglacé au vin de Sicile Nero d'Avola*

Tous nos plats sont accompagnés d'un trio de légumes et d'un féculent

Pour le bien-être de nos équipes, le restaurant ferme à 15h30 au déjeuner et 23h30 au diner
Merci par avance de votre compréhension

Prix nets - TVA 10 %

* L'abus d'alcool est déconseillé pour la santé, à consommer avec modération

Hostellerie des Remparts

Carte disponible du vendredi soir au dimanche midi

Les Desserts

Important : Merci de nous signaler toutes les allergies à la prise de commande.
Veuillez demander les allergènes à nos serveurs

Macaron chocolat excellence, cœur coulant au caramel **12,50 €**
Coque de macaron, crème au chocolat et coulis de caramel, tuile de chocolat-Pistache

Lingot finger, cake aux fruits des bois, tuile de chocolat **11,50 €**
Moelleux aux amandes garni d'une purée de fruits rouges, éclat de noisette chocolat

Emulsion de crème Anglaise à la mangue, tuile de chocolat-Coco **12,50 €**
Mousse de crème Anglaise légère et brunoise de fruits exotiques

Coupe Sorbetto citron et sa crème Limoncello* **12 €**
Servi dans une flûte, sorbet citron frappé et sa crème à la Limoncello*

Les Sorbets Arrosés* **10,50 €**
Deux boules au choix, **Framboise, Citron, Pomme, Ananas, Poire**
Arrosés de l'eau de vie* de vos désirs - 4 cl, Framboise, Calvados, Kirsch, Mirabelle, Poire Williams, Vodka

Le Champagne* gourmand de notre Chef Pâtissier *(hors formule)* **14,50 €**
Assortiment de cinq petits desserts et tumbler de Champagne – 4cl*

Les coupes de glaces, chantilly, vanille, chocolat, fraise, café + sorbets
1 boule 2,50 € - 2 boules 5 € - 3 boules 7 €

Café ou Décaféiné

Expresso - 3cl	**2.80 €**
Double expresso - 6 cl	**5.60 €**
Cappuccino - 15 cl	**5,20 €**
Thé & infusion - PURE LEAF - 25 cl	**3 €**

Pour le bien-être de nos équipes, le restaurant ferme à 15h30 au déjeuner et 23h30 au diner
Merci par avance de votre compréhension

Prix nets - TVA 10 % - *20 % sur alcool, L'abus d'alcool et dangereux pour la santé, à consommer avec modération