

les REMPARTS

-GRIGNOTAGES-

Trio de tartinables : tapenade aux olives noires de Nyons, tomates séchées, houmous - 8

Olives noires de Nyons AOP - 6

-LES SALADES-

-DISPONIBLE DE 12 À 14H UNIQUEMENT, HORS DIMANCHES ET JOURS FÉRIÉS-

LA CÉSAR - 16

Salade verte, crudités de saison, poulet,
copeaux de parmesan, bacon, œuf, croûtons

LA VÉGÉTARIENNE - 16

Quinoa, verdure,
pois chiches, canneberges, oignons vert, carotte, tomates, feta, noix de cajou torréfiées

LA COMPLÈTE - 18

Verdure, crudités de saison, œuf, terrine,
tartine de tapenade noire, pickles, tarte tatin à la tomate, fromage et p'tit dessert

SALADE VERTE - 6

-À LA CARTE-

-LES ENTRÉES-

TERRINE - 9

Terrine maison, agneau, porc, raisins et abricots secs, pickles maison, confiture d'oignons rouges

TARTE TATIN - 9

Tomates, miel de Provence, verdure

RAVIOLES - 11

Ravioles du Dauphiné au fromage, crème aux poireaux

TARTARE - 11

Saumons mariné & fumé, carottes, courgettes, zestes de citron vert, fromage frais à l'aneth

ASSIETTE DE DÉGUSTATION - 12

Caillette Provençale, salade de poulpe, lapin à l'estragon, bavarois à la tomate et huile essentielle de basilic

-LES PLATS-

ENTRECÔTE - 26

Entrecôte origine France, sauce au fromage de chèvre ou au beurre persillé, pommes grenailles, ratatouille

BAVETTE D'ALOYAU - 20

Bavette roulée, farcie au chèvre, tomates séchées et basilic, pommes grenailles et poêlée de légumes

JOUE DE PORC - 16

Joue de porc fondante façon des marinières du Rhône, embeurrée de pommes de terre, légumes

BROCHETTE DE PORC DU VENTOUX - 16

Echine de porc du Ventoux, miel, sauce soja, gingembre, ail, pommes de terre grenailles, poêlée de légumes

MAGRET DE CANARD - 20

Magret en croûte d'épices, sauce au vin de Rasteau, pommes de terre grenaille, légumes

GIGOT D'AGNEAU - 21

Agneau farci tapenade et feta, céleri, sauce à l'ail, embeurrée de pommes de terre et ratatouille

FILET DE ROUGET - 18

Filet de rouget sauce rouille, oignons cébettes, fenouil, poivron rouge

ESPADON - 18

Espadon en croustade d'herbes, mousseline de tomate, couscous d'épeautre aux légumes

CRUMBLE VÉGÉTARIEN - 15

Légumes de saison, mozzarella

RISOTTO - 16

Petit épeautre Bio de Haute Provence, petits légumes, champignons, crème fraîche et parmesan

les REMPARTS

-LES DESSERTS-

CRUMBLE - 9

Pommes, poires, glace

BROWNIE - 9

Caramel au beurre salé

CRÈME BRULÉE - 9

Crème brulée à la lavande

LE FROMAGE AU GRUÉ - 7

Fromage de chèvre sur toast, grué de cacao, miel, romarin

LE FROMAGE POCHÉ -7

Fromage de chèvre poché au vin & miel

ASSORTIMENT DE FROMAGES - 10

CAFÉ GOURMAND - 12

GLACES ET SORBETS ARTISANALES

1 boule 3€/ 2 boules 4€/ 3 boules 5€

Café Brazil, chocolat noir, pistache, rhum raisin, yaourt, vanille Bourbon

Abricot romarin, citron vert, fraise, framboise, fruit de la passion, cerise

-LES DIGESTIFS 4cl-

Menthe Pastille - 7

Armagnac - 7

Cognac - 7

Calvados - 7

Marc de Provence - 7

Gin, le Temps des Collines - 10

Verveine Perséphone bio - 7

Rhum arrangé - 6

Rhum brun Dom Papa - 10

Grand Marnier - 7

Eau de vie Manguin (poire ou mirabelle) - 7

Eau de vie Châteauneuf du Pape Hors d'Age - 10

Limoncello - 7

les REMPARTS

-MENU À 29-

-AU CHOIX-

TERRINE

Terrine maison, agneau, raisins et abricots secs, pickles maison, confiture d'oignons rouges

TARTE TATIN

Tatin de tomates, ail, miel de Provence, verdure

RAVIOLES

Ravioles du Dauphiné au fromage, crème aux poireaux

TARTARE

Saumons mariné & fumé, carottes, courgettes, zestes de citron vert, fromage frais à l'aneth

-AU CHOIX-

BROCHETTE DE PORC DU VENTOUX

Échine de porc du Ventoux, miel, sauce soja, gingembre, ail, pommes de terre grenaille, poêlée de légumes

JOUE DE PORC

Joue de porc fondante façon des marinières du Rhône, embeurrée de pommes de terre, légumes

MAGRET DE CANARD

Magret en croûte d'épices, sauce au vin de Rasteau, pommes de terre grenaille, légumes

ESPADON

Espadon en croute d'herbes, mousseline de tomate, couscous d'épeautre aux légumes

CRUMBLE VÉGÉTARIEN

Légumes de saison, mozzarella

-AU CHOIX-

CRUMBLE

Pommes, poires, glace

BROWNIE

Caramel au beurre salé

CRÈME BRULÉE

Crème brulée à la lavande

ASSORTIMENT DE FROMAGES

les REMPARTS

-MENU PROVENÇAL À 39-

ASSIETTE DE DÉGUSTATION

Caillette à la Provençale, salade de poulpe aux câpres, haché de lapin à l'estragon, bavarois à la tomate et huile essentielle de basilic, croustillant de jambon cru

-AU CHOIX-

BAVETTE D'ALOYAU

Bavette roulée, farcie au chèvre, tomates séchées et basilic, pommes grenailles et poêlée de légumes

GIGOT D'AGNEAU

Agneau farci tapenade et feta, céleri, sauce à l'ail, embeurrée de pommes de terre et ratatouille

FILET DE ROUGET

Filet de rouget sauce rouille, oignons nouveaux, fenouil, poivron rouge

RISOTTO

Petit épeautre Bio de Haute Provence, petits légumes, champignons, crème fraîche et parmesan

-AU CHOIX-

FROMAGE

Fromage de chèvre sur toast, grué de cacao, miel, romarin

FROMAGE

Fromage de chèvre poché au vin & miel

ASSIETTE DE DÉGUSTATION DE DESSERTS MAISON



-CARTE DES VINS-

BLANCS

Lou Tarnagas (75 cl) - 19

La Ferme Saint Pierre, Paul Vendran. IGP Vaucluse, Bio, chardonnay, grenache blanc et sauvignon

Léonides (50 cl) 16 - (75 cl) 21

Domaine Solence, Jean-Luc et Anne-Marie Isnard
AOP Ventoux, Bio, clairette, rolle, roussanne et grenache blanc

Bouquier (75 cl) - 23

La Combe au Mas, Thomas Ayoun et Marie-Sophie Jullien, vin naturel, IGP Vaucluse, rolle, grenache blanc et roussanne

Domaine Grands Puys 75 cl - 24

Famille Constantin, AOC Ventoux, rolle, grenache blanc

Viognier (75cl) - 26

La Ferme Saint Pierre, Paul Vendran. IGP Vaucluse Bio, Viognier

Mâcon Chardonnay (75 cl) - 29

Domaine Eric et Catherine Giroud, Bourgogne, chardonnay AOP

Essentiel (75 cl) - 29

Domaine Grand Puys, famille Constantin, AOC Ventoux, rolle et grenache blanc

Les Jalets (75 cl) - 38

Paul Jaboulet Aîné, Crozes-Hermitage, Bio, roussanne et marsanne

Cuvée Sensation (75 cl) - 45

Châteauneuf du Pape blanc, Patrice Magni, grenache blanc, clairette et roussanne

ROSÉS

Cuvée Juliette (50 cl) 15 - (75 cl) 21

La Ferme Saint Pierre, Paul Vendran, AOC Ventoux Bio, grenache noir et carignan

Le Burlet (75 cl) - 23

Domaine la Fourmone, famille Combe, VDF, Vacqueyras Bio, grenache noir et syrah

Rosé (75 cl) - 24

Domaine Grands Puys, famille Constantin, AOC Ventoux, grenache, syrah, carignan

Rico (75 cl) - 23

La Combe au Mas, Thomas Ayoun et Marie-Sophie Jullien, VDF, grenache noir, syrah, divers cépages blancs

Château Saint Laurent (75ml) - 32

IGP Méditerranée, grenache, syrah, cinsault, rolle, chardonnay

Tous les vins sont proposés à la vente à emporter.



-CARTE DES VINS-

ROUGES

Pepei (50 cl) 15 - (75 cl) 19

La Ferme Saint Pierre, Paul Vendran. IGP Vaucluse
Bio, grenache, syrah, carignan

L'effet papillon (75cl) – 20 Domaine Solence,
Jean-Luc et Anne-Marie Isnard, IGP Méditerranée,
cinsault et merlot

Rigaou (75 cl) - 25

La Combe au Mas, Thomas Ayoun et Marie-Sophie
Jullien, Vin naturel, AOP Ventoux, grenache noir,
syrah, carignan

Fraternel (75 cl) - 33

Domaine Grand Puys, Famille Constantin, AOP
Ventoux, grenache, syrah, carignan

Vignerons de La Colline Éternelle

(37.5 cl) 20 – (75 cl) 34 – (150 cl) 58
Bourgogne, AOP, pinot noir

Le Poète (50 cl) 25 – (75 cl) 35

Domaine La Fourmone, famille Combe, AOP
Vacqueyras bio, grenache noir et syrah

Roi Fainéant (75cl) – 38

La Ferme Saint Pierre, Paul Vendran. AOC Ventoux,
Bio, grenache noir, syrah et carignan

Le Secret (75cl) – 38

Domaine La Fourmone, famille Combe, AOP
Gigondas bio, grenache noir et mourvèdre

Sensation (75 cl) – 45

Châteauneuf du Pape, Patrice Magni, grenache,
syrah

Le Grand Pompée (75 cl) – 47

Paul Jaboulay Ainé, Saint-Joseph, syrah

BULLES

Champagne brut rosé (75 cl) - 55

Pol Cochet

Champagne brut blanc (75 cl) - 50

Pol Cochet

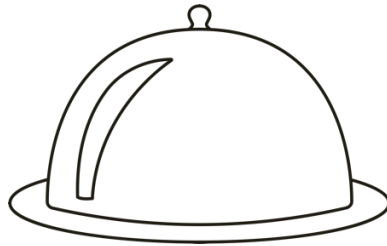
Vignerons de La Colline Éternelle (75 cl) – 29

Crémant de Bourgogne, AOP

Crémant de Die (75 cl) - 29

Domaine Maillefaud, vallée du Rhône

Tous les vins sont proposés à la vente à emporter



MENU ENFANT DU CHEF EDDY

10 euros

(jusqu'à 12 ans)

Lasagnes Bolognaise

Ou

Poisson blanc et embeurrée de pommes de terre

-

Dessert : glace 1 boule au choix

Café Brazil, chocolat noir, pistache, yaourt, vanille Bourbon

Abricot romarin, citron vert, fraise, framboise, fruit de la passion, cerise

-

Verre de jus d'orange, de Coca-cola, d'Ice Tea ou de sirop

(fraise, pamplemousse, kiwi, cerise, orange, violette, grenadine, hibiscus, citron, menthe, pêche, orgeat)

les
REMPARTS
HÔTEL & RESTAURANT

Site internet : <https://lesremparts-venasque.com>

Instagram : lesrempartsvenasque

WIFI : réseau LES_REMPARTS

Mot de passe LESREMPARTS

Tél : 04 86 71 31 99

Nous avons le plaisir de vous accueillir tous les jours pour le petit déjeuner de 8 à 10h, le service du midi entre 12h et 14h, le soir entre 19h et 21h30 ainsi que l'après-midi entre 14 et 18h pour notre service de boissons, nos glaces artisanales, nos collations maison sucrées et salées.

Le restaurant les Remparts est heureux de pouvoir vous proposer de séjourner dans l'une de ses 8 chambres typiquement provençales, confortables et chaleureuses.

Allergènes : Liste et informations disponibles conformément à l'annexe II du règlement CE1169/2011 et au décret numéro 2015-447 du 17 avril 2015.

Prix net – Boisson non incluse dans les menus

Modes de paiements acceptés : carte de crédit, visa, MasterCard et espèces

Vos hôtes, Catherine, Théa, Pascal et Geoffrey

