

# 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 croustade 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 brûlée 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

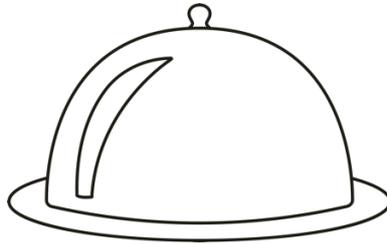
#### **Vignerons de La Colline Éternelle (75 cl) – 29**

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

