

les REMPARTS

-GRIGNOTAGES-

Trio de tartinables : tapenade aux olives noires de Nyons AOP, tomates confites et poivrons, houmous - 8

Olives noires de Nyons AOP 100g - 7

RILLETTES - 9

Rillettes de porc et canard maison 90g, pickles, olives noires, toasts

-LES SALADES-

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

LA CÉSAR - 17

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

LA VÉGÉTARIENNE - 18

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

LA TARTINE - 18

Pain campagnard, fromage de chèvre, tomates cerises, oignons rouges, miel, vinaigre balsamique,
graines de courge torréfiées, verdure

LA COMPLÈTE - 20

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

SALADE VERTE - 6

-À LA CARTE-

-LES ENTRÉES-

RILLETTES - 9

Rillettes de porc et canard maison 90g, pickles, olives noires, toast

TARTE TATIN - 9

Tomates, miel, verdure

TIRAMISU - 9

Pain, fromage frais au basilic, coulis de tomate, aubergine, pesto

FILETS DE SARDINES - 11

Filets de sardines marinées, condiments, fenouil, beurre à l'aneth

SOUPE FROIDE AUX AMANDES - 9

Amandes, huile d'olive, pain, vinaigre de cidre, ail

ASSIETTE DE DÉGUSTATION - 12

Caillette Provençale au coulis de tomate, tartelette aux poivrons au miel de Sault et oignons rouges, flan de légumes au parmesan, brandade de morue

-LES PLATS-

POITRINE DE PORC DU VENTOUX - 18

Poitrine de porc confite, pommes de terre grenaille, légumes

CURRY DE LÉGUMES - 16

Pois chiche Bio de Sault, épinards, petits pois, fèves de soja, feta, lait de coco

ESPADON - 18

Pavé d'espadon grillé sauce vierge, couscous d'épeautre à la menthe fraîche, petits légumes

MAGRET DE CANARD - 19

Demi magret de canard IGP aux pêches, pommes de terre grenaille, légumes

EFFILOCHÉ DE BŒUF - 19

Paleron de bœuf, sauce au vin rouge, polenta, crème

EPAULE D'AGNEAU DE PROVENCE - 21

Épaule confite au miel, gingembre, huile de sésame, sauce soja, panisse à l'ail et au romarin, légumes

BOURRIDE PROVENÇALE AU SAFRAN ET FENOUIL - 20

Lotte, et dos de Lieu noir, pommes de terre, fenouil, poivrons rouges, oignons verts

POITRINE DE VEAU - 19

Poitrine de veau, miel, lavande, pommes de terre grenaille, légumes

MIJOTÉ DE PETIT ÉPEAUTRE - 18

Petit épeautre Bio de Haute Provence, légumes, parmesan, amande, olives noires et basilic

-LES DESSERTS-

MOUSSE AU CHOCOLAT - 9

Mousse au chocolat noir, crumble chocolat noir, huile d'olive de Provence, fleur de sel

CRUMBLE - 9

Pommes, abricots de Provence, glace yaourt

CRÈME BRÛLÉE - 9

Crème brûlée à l'huile essentielle de lavande Bio de Sault

LE CHÈVRE-ROMARIN - 7

Fromage de chèvre, gelée de romarin, ketchup de cassis

LE FROMAGE POCHÉ - 7

Fromage de chèvre poché au vin & miel

ASSORTIMENT DE FROMAGES - 10

CAFÉ GOURMAND - 12

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

1 boule 3€/ 2 boules 5€/ 3 boules 7€/ supplément chantilly 0,60€

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

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

-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

-MENU À 30-

-AU CHOIX-

RILLETTES

Rillettes de porc et canard maison 90g, pickles, olives noires, toast

TARTE TATIN

Tomates, miel, verdure

TIRAMISU

Pain, fromage frais au basilic, coulis de tomate, aubergine, pesto

FILETS DE SARDINES

Filets de sardines marinées, condiments, fenouil, beurre à l'aneth

SOUPE FROIDE AUX AMANDES

Amandes, huile d'olive, pain, vinaigre de cidre, ail

-AU CHOIX-

POITRINE DE PORC DU VENTOUX -

Poitrine de porc confite, miel, lavande, pommes de terre grenaille, légumes

CURRY DE LÉGUMES

Pois chiche Bio de Sault, épinards, petits pois, fèves de soja, feta, lait de coco

ESPADON

Pavé d'espadon grillé sauce vierge, couscous d'épeautre à la menthe fraîche, petits légumes

MAGRET DE CANARD

Demi magret de canard IGP aux pêches, pommes de terre grenaille, légumes

EFFILOCHÉ DE BŒUF

Paleron de bœuf, sauce au vin rouge, polenta, crème

-AU CHOIX-

MOUSSE AU CHOCOLAT

Mousse au chocolat noir, crumble chocolat noir, huile d'olive de Provence, fleur de sel

CRUMBLE

Pommes, abricots de Provence, glace yaourt

CRÈME BRULÉE

Crème brûlée à l'huile essentielle de la lavande Bio de Sault

-MENU PROVENÇAL À 40-

ASSIETTE DE DÉGUSTATION -

Caillette Provençale au coulis de tomate, tartelette aux poivrons au miel de Sault et oignons rouges, flan de légumes au parmesan, brandade de morue

-AU CHOIX-

EPAULE D'AGNEAU DE PROVENCE

Épaule confite au miel, gingembre, huile de sésame, sauce soja, panisse à l'ail et au romarin, légumes

BOURRIDE PROVENÇALE AU SAFRAN ET FENOUIL

Lotte, et dos de Lieu noir, pommes de terre, fenouil, poivrons rouges, oignons verts

POITRINE DE VEAU

Poitrine de veau, miel, lavande, pommes de terre grenaille, légumes

MIJOTÉ DE PETIT ÉPEAUTRE

Petit épeautre Bio de Haute Provence, légumes, parmesan, amande, olives noires et basilic

-AU CHOIX-

LE CHÈVRE-ROMARIN

Fromage de chèvre, gelée de romarin, ketchup de cassis

LE FROMAGE POCHÉ

Fromage de chèvre poché au vin & miel

ASSIETTE DÉGUSTATION DE DESSERTS MAISON

Crumble pommes-abricots de Provence, glace yaourt

Mousse au chocolat noir, crumble chocolat noir, huile d'olive de Provence, fleur de sel

Crème brûlée à l'huile essentielle de lavande Bio de Sault

-À LA CARTE-

-LES ENTRÉES-

RILLETTES - 9

Rillettes de porc et canard maison 90g, pickles, olives noires, toast

TARTE TATIN - 9

Tomates, miel, verdure

TIRAMISU - 9

Pain, fromage frais au basilic, coulis de tomate, aubergine, pesto

FILETS DE SARDINES - 11

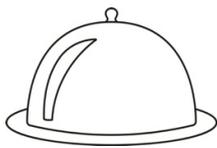
Filets de sardines marinées, condiments, fenouil, beurre à l'aneth

SOUPE FROIDE AUX AMANDES - 9

Amandes, huile d'olive, pain, vinaigre de cidre, ail

ASSIETTE DE DÉGUSTATION - 12

Caillette Provençale au coulis de tomate, tartelette aux poivrons au miel de Sault et oignons rouges, flan de légumes au parmesan, brandade de morue



-LES PLATS-

POITRINE DE PORC DU VENTOUX - 18

Poitrine de porc confite, pommes de terre grenaille, légumes

CURRY DE LÉGUMES - 16

Pois chiche Bio de Sault, épinards, petits pois, fèves de soja, feta, lait de coco

ESPADON - 18

Pavé d'espadon grillé sauce vierge, couscous d'épeautre à la menthe fraîche, petits légumes

MAGRET DE CANARD - 19

Demi magret de canard IGP aux pêches, pommes de terre grenaille, légumes

EFFILOCHÉ DE BOEUF - 19

Paleron de bœuf, sauce au vin rouge, polenta, crème

EPAULE D'AGNEAU DE PROVENCE - 21

Épaule confite au miel, gingembre, huile de sésame, sauce soja, panisse à l'ail et au romarin, légumes

BOURRIDE PROVENÇALE AU SAFRAN ET FENOUIL - 20

Lotte, et dos de Lieu noir, pommes de terre, fenouil, poivrons rouges, oignons verts

POITRINE DE VEAU - 19

Poitrine de veau, miel, lavande, pommes de terre grenaille, légumes

MIJOTÉ DE PETIT ÉPEAUTRE - 18

Petit épeautre Bio de Haute Provence, légumes, parmesan, amande, olives noires et basilic

-LES DESSERTS-

MOUSSE AU CHOCOLAT - 9

Mousse au chocolat noir, crumble chocolat noir, huile d'olive de Provence, fleur de sel

CRUMBLE - 9

Pommes, abricots de Provence, glace yaourt

CRÈME BRÛLÉE - 9

Crème brûlée à l'huile essentielle de lavande Bio de Sault

LE CHÈVRE-ROMARIN - 7

Fromage de chèvre, gelée de romarin, ketchup de cassis

LE FROMAGE POCHÉ - 7

Fromage de chèvre poché au vin & miel

ASSORTIMENT DE FROMAGES - 10

CAFÉ GOURMAND - 12

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

1 boule 3€/ 2 boules 5€/ 3 boules 7€/ supplément chantilly 0,60€

-GRIGNOTAGES-

Trio de tartinables : tapenade aux olives noires de Nyons AOP, houmous, Tomates confites et poivrons - 8
Olives noires de Nyons AOP 100g - 7
Rillettes de porc maison 90g, pickles, toasts - 9



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

LA CÉSAR - 17

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

LA VÉGÉTARIENNE - 18

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

LA TARTINE - 18

Pain campagnard, fromage de chèvre, tomates cerises, oignons rouges, miel, vinaigre balsamique, graines de courge torréfiées, verdure

LA COMPLÈTE - 20

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

SALADE VERTE - 6



MENU ENFANT DU CHEF EDDY

12 euros (Jusqu'à 12 ans)

Gratin coquillettes, jambon cuit, béchamel, parmesan, ciboulette

Ou

Poisson blanc, purée de petits pois, riz

-

Dessert : glace 1 boule au choix

-

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)

-QUELQUES UNS DES VINS PROPOSÉS-

Blanc :

Lou Tarnagas (75 cl) - 19

La Ferme Saint Pierre, VDF Vaucluse Bio, chardonnay, grenache blanc et sauvignon

Rosé :

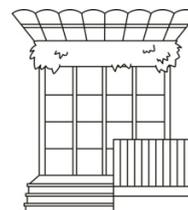
Rico (75 cl) - 26

La Combe au Mas, VDF, grenache noir, syrah, divers cépages blancs

Rouge :

L'effet papillon (75 cl) - 21

Domaine Solence, IGP Méditerranée, cinsault et merlot



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 pour notre service de boissons, nos glaces artisanales, nos collations maison sucrées et salées. L'hôtel « Les Remparts » est heureux de pouvoir vous proposer de séjourner dans l'une de ses 8 chambres typiquement provençales, confortables et chaleureuses.

Prix net - Boisson non incluse dans les menus

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

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

Instagram : lesrempartsvenasque

Téléphone : 04 86 71 31 99