

# les REMPARTS

## -GRIGNOTAGES-

Trio de tartinables : tapenade aux olives noires de Nyons AOP, houmous haricots blancs, poivrons grillés - 8

Olives noires de Nyons AOP 100g - 7

Rillettes de porc maison 150g, figues sèches - 8

## -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 COMPLÈTE - 20

Verdure, crudités de saison, œuf, rillettes de porc maison,  
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 maison, figues sèches, pickles, cornichons, olives noires de Nyons AOP

#### TARTE TATIN - 9

Tomates, miel de Sault, verdure

#### RAVIOLES - 11

Ravioles du Dauphiné IGP au fromage, crème aux poireaux

#### TARTARE - 11

Saumons mariné & fumé, asperges des Malauques à Mazan, fromage frais 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 d'asperges au parmesan, brandade de morue

### -LES PLATS-

#### PALERON FONDANT AU BOUDIN NOIR - 19

Paleron de bœuf, boudin noir, pommes boulangères, légumes

#### PLUMA - 18

Pluma de porc, crème au chorizo, linguines, légumes

#### CURRY DE LÉGUMES - 16

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

#### LOUP - 16

Loup au coulis de poivron rouge et paprika fumé, couscous d'épeautre, légumes

#### MAGRET DE CANARD - 19

Demi Magret de canard IGP en croûte d'épices, jus au vin de Rasteau, pommes boulangères, légumes

#### EPAULE D'AGNEAU - 21

Épaule confite au miel et moutarde, panisse à l'ail et au romarin, légumes

#### CABILLAUD - 20

Dos de cabillaud, purée de choux fleur à la vanille, vinaigrette à la fraise

#### DAUBE DE TAUREAU - 18

Taureau AOP, riz de Camargue, légumes

#### RISOTTO - 18

Petit épeautre Bio de Haute Provence, légumes, parmesan

## -LES DESSERTS-

### MOUSSE AU CHOCOLAT - 9

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

### TATIN - 9

Pommes Bio des Valayans, glace yaourt

### CRÈME BRULÉE - 9

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

### LE CHÈVRE-ROMARIN - 7

Fromage de chèvre, gelée de romarin, ketchup de cassis

### LE 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 5€/ 3 boules 7€

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

Elixir du Mont Ventoux - 7

## -MENU À 30-

-AU CHOIX-

### RILLETTES

Rillettes de porc maison, figues sèches, pickles, cornichons, olives noires de Nyons AOP

### TARTE TATIN

Tomates, miel de Sault, verdure

### RAVIOLES

Ravioles du Dauphiné IGP au fromage, crème aux poireaux

### TARTARE

Saumons mariné & fumé, asperges des Malauques à Mazan, fromage frais à l'aneth

### SOUPE FROIDE AUX AMANDES

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

---

-AU CHOIX-

### PALERON FONDANT AU BOUDIN NOIR

Paleron de boeuf, boudin noir, pommes boulangères, légumes

### PLUMA

Pluma de porc, crème au chorizo, linguines, légumes

### CURRY DE LÉGUMES

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

### LOUP

Loup au coulis de poivron rouge et paprika fumé, couscous d'épeautre, légumes

### MAGRET DE CANARD

Demi Magret de canard IGP en croûte d'épices, jus au vin de Rasteau, pommes boulangères, légumes

---

-AU CHOIX-

### MOUSSE AU CHOCOLAT

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

### TATIN

Pommes Bio des Valayans, glace yaourt

### CRÈME BRULÉE

Crème brulée à l'huile essentielle de 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 d'asperges au parmesan, brandade de morue

---

-AU CHOIX-

### EPAULE D'AGNEAU

Épaule confite au miel et moutarde, panisse à l'ail et au romarin, légumes

### CABILLAUD

Dos de cabillaud, purée de choux fleur à la vanille, vinaigrette à la fraise

### DAUBE DE TAUREAU

Taureau AOP, riz de Camargue, légumes

### RISOTTO

Petit épeautre Bio de Haute Provence, légumes, parmesan

---

-AU CHOIX-

### LE CHÈVRE-ROMARIN

Fromage de chèvre, gelée de romarin, ketchup de cassis

### FROMAGE

Fromage de chèvre poché au vin & miel

---

### ASSIETTE DÉGUSTATION DE DESSERTS MAISON

Tatin aux pommes, 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

# les REMPARTS

-À LA CARTE-

-LES ENTRÉES-

**RILLETTES - 9**

Rillettes de porc maison, figues sèches, pickles, cornichons, olives noires de Nyons AOP

**TARTE TATIN - 9**

Tomates, miel de Sault, verdure

**RAVIOLES - 11**

Ravioles du Dauphiné IGP au fromage, crème aux poireaux

**TARTARE - 11**

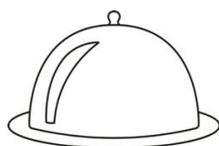
Saumons mariné & fumé, asperges des Malauques à Mazan, fromage frais à l'aneth

**SOUPE FROIDE AUX AMANDES - 9**

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

**ASSIETTE DE DÉGUSTATION - 12**

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



-LES PLATS-

**PALERON FONDANT AU BOUDIN NOIR - 19**

Paleron de bœuf, boudin noir, pommes boulangères, légumes

**PLUMA - 18**

Pluma de porc, crème au chorizo, linguines, légumes

**CURRY DE LÉGUMES - 16**

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

**LOUP - 16**

Loup au coulis de poivron rouge et paprika fumé, couscous d'épeautre, légumes

**MAGRET DE CANARD - 19**

Demi Magret de canard IGP en croûte d'épices, jus au vin de Rasteau, pommes boulangères, légumes

**EPAULE D'AGNEAU - 21**

Épaule confite au miel et moutarde, panisse à l'ail et au romarin, légumes

**CABILLAUD - 20**

Dos de cabillaud, purée de choux fleur à la vanille, vinaigrette à la fraise

**DAUBE DE TAUREAU - 18**

Taureau AOP, riz de Camargue, légumes

**RISOTTO - 18**

Petit épeautre Bio de Haute Provence, légumes, parmesan

-LES DESSERTS-

**MOUSSE AU CHOCOLAT - 9**

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

**TATIN - 9**

Pommes Bio des Valayans, glace yaourt

**CRÈME BRULÉE - 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 ARTISANALES**

1 boule 3€/ 2 boules 5€/ 3 boules 7€

## -GRIGNOTAGES-

Trio de tartinables : tapenade aux olives noires de Nyons AOP, houmous haricots blancs, poivrons grillés - 8

Olives noires de Nyons AOP 100g - 7

Rillettes de porc maison 150g, figues sèches, pain - 8

**-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

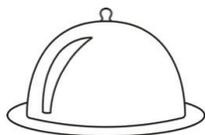
### LA VÉGÉTARIENNE - 16

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

### 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

Café Brazil, chocolat noir, pistache, yaourt, fraise, vanille Bourbon, abricot romarin, citron vert, framboise, fruit de la passion

-

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 :**

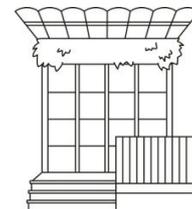
Rico (75 cl) - 26

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