

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

les REMPARTS

-À LA CARTE-

-LES ENTRÉES-

TERRINE – 9

Terrine maison, pickles maison, confiture d'oignons rouges

TARTE TATIN – 9

Tomates, miel de Provence, verdure

TIRAMISU SALÉ – 9

Tiramisu Provençal à la tomate, pesto et mascarpone

TARTARE – 11

Asperges de la ferme des Malauques, saumon mariné & fumé, fromage frais à l'aneth

ASSIETTE DE DÉGUSTATION – 12

Caillette à la Provençale, salade de poulpe aux câpres, haché de lapin à l'estragon, flan d'asperges, croustillant de jambon cru

-LES PLATS-

JOUE DE PORC – 16

Joue de porc fondante façon des mariniers du Rhône, embeurré de pomme de terre, compotée de choux rouge et carottes cumin

MAGRET DE CANARD – 20

Magret en croûte d'épices, sauce au vin de Rasteau, purée de patates douces et ratatouille

GIGOT D'AGNEAU – 20

Agneau farci aux herbes, jus d'ail, embeurré de pomme de terre et ratatouille

CABILLAUD – 18

Dos de cabillaud rôti, purée de chou-fleur vanillée, compotée de fraises de Carpentras

ESPADON – 18

Espadon en croute d'herbes, poireaux frits, mousseline de tomate, riz aux légumes

CRUMBLE VÉGÉTARIEN – 15

Légumes de saison, mozzarella et pesto de roquette

RISOTTO – 16

Petit épeautre, asperges, champignons, crème fraîche et parmesan

les REMPARTS

-LES DESSERTS-

CRUMBLE - 9

Pommes et fruits de saison, boule de glace artisanale

BROWNIE - 9

Caramel au beurre salé

CRÈME BRULÉE - 9

Crème brulée à la lavande

LE FROMAGE - 7

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

ASSORTIMENT DE FROMAGES - 10

CAFÉ GOURMAND - 10

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, melon

-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 framboise) - 7

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

les REMPARTS

-MENU À 29-

-AU CHOIX-

TERRINE

Terrine maison, pickles, confiture d'oignons rouges

TARTE TATIN

Tatin de tomates, ail, miel de Provence, verdure

TIRAMISU

Tomate, pesto basilic, mascarpone

TARTARE

Asperges de la ferme des Malauques, saumon mariné & fumé, fromage frais à l'aneth

-AU CHOIX-

JOUE DE PORC

Joue de porc fondante façon des marinières du Rhône, compotée de choux rouge et carottes cumin

MAGRET DE CANARD

Magret aux épices et sauce au vin de Rasteau, purée de patates douces et ratatouille

ESPADON

Espadon en croute d'herbes, poireaux, mousseline de tomate, riz aux légumes

CRUMBLE VÉGÉTARIEN

Légumes de saison, mozzarella et pesto de roquette

-AU CHOIX-

CRUMBLE

Pommes et fruits de saison, glace artisanale

BROWNIE

Caramel au beurre salé

CRÈME BRULÉE

Parfumée à la lavande

ASSORTIMENT DE FROMAGES

les REMPARTS

-MENU PROVENÇAL À 39-

ASSIETTE DE DÉGUSTATION

Caillette à la Provençale aux herbes, salade de poulpe aux câpres, haché de lapin à l'estragon, flan d'asperges, croustillant de jambon cru

-AU CHOIX-

PIÈCE DU BOUCHER

Pièce du boucher sauce au poivre, purée de patates douces

AGNEAU

Agneau farci aux herbes, jus d'ail, embeurré de pomme de terre et ratatouille

CABILLAUD

Dos de cabillaud rôti, purée de chou-fleur vanillée, compotée de fraises de Carpentras

RISOTTO

Petit épeautre, asperges, champignons, crème fraîche et parmesan

-AU CHOIX-

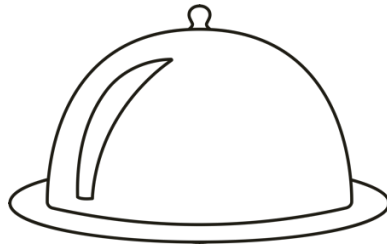
FROMAGE

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

FROMAGE

Fromage de chèvre poché au vin & miel

ASSIETTE DE DÉGUSTATION DE DESSERTS MAISON



MENU ENFANT DU CHEF EDDY

10 euros

(jusqu'à 12 ans)

Au choix :

Lasagnes Bolognaise

Ou

Poisson blanc et embeurrée de pommes de terre

-

Dessert : glace 1 boule au choix

-

Verre de jus d'orange, de Coca-cola, d'Ice Tea ou de sirop
(fraise, grenadine, hibiscus, citron, menthe, pêche, orgeat)

les
REMPARTS

-PETIT DEJEUNER À 11-

Servi de 8h00 à 10h00

Tous les jours

UNE BOISSON CHAUDE

UN VERRE DE JUS DE FRUIT ARTISANAL (NECTAR D'ABRICOT, POMMES BIO,
POMMES-RAISIN, POMMES-POIRES BIO) OU JUS D'ORANGE

TRANCHES DE PAIN SERVIES AVEC BEURRE ET CONFITURE MAISON

UN YAOURT OU FROMAGE

les
REMPARTS
HÔTEL & RESTAURANT

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

Instagram : lesrempartsvenasque

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 12 et 14h, le soir entre 19 et 21h30 ainsi que l'après-midi entre 14 et 18h pour notre service de boissons, notre salade complète, 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