



LES REMPARTS

ENTRÉES / STARTERS

LE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE

Velours oseille, anchois, concombre

Tuna with sorrel, anchovy, and cucumber vinaigrette

43€

LA SAINT-JACQUES EN FRAÎCHEUR

Sorbet oseille, soupe glacée végétale

Fresh scallops with sorrel sorbet and chilled vegetable soup

46€

LE SOUFFLÉ DE PARMESAN

Emulsion d'oignons et baie rose, olives de Nice

Parmesan soufflé, onion and pink peppercorn emulsion, Nice olives

40€

L'ARTICHAUT VIOLET

Ragout d'epeautre, pesto rosso, capucine

Purple artichoke, spelt stew, red pesto, nasturtium

40€



LES REMPARTS

PLATS / DISHES

LA VOLAILLE FERMÈRE

Croustillant de pomme de terre, piperade tomaté et sauce diable
Free-range poultry, crispy potatoes, tomato piperade and "diable" sauce

54 €

LA PÊCHE LOCALE DU JOUR

Tortelli, courge, sauce caciucco
The catch of the day, tortelli, squash and caciucco sauce

54 €

LE RISOTTO AU HOMARD

Salpicon des pinces et sauce vierge
Risotto with lobster, claw salpicon, sauce vierge

66 €

LES GNUDIS DE RICOTTA

Blettes et citron confit, champignons sauvages
Ricotta gnudis, swiss chard, candied lemon and wild mushrooms

50 €

DESSERTS

LE VACHERIN GLACÉ

Fruits noirs, sauge cassis, poivre Timut
The black berry vacherin, cassis sage, Timut pepper

22 €

LE MILLE-FEUILLE GLAÇÉ

Noix de pecan, vanille et sirop d'érable
Iced pecan, vanilla and maple syrup mille-feuille

22 €

LE CHOCOLAT ET MAÏS

Crème brûlée chocolat/maïs, glaçe caramel et café
Crème brûlée chocolate/corn, caramel and coffee ice cream

22 €

LA TARTE AU CITRON D'EZE

Rafraîchit aux herbes du jardin et sorbet à la menthe et verveine
Eze and lemon tart, garden herbs infusion and mint with verbena sorbet

22 €

LE CROUSTILLANT AVOINE

Figues et huile d'olive
Oat, fig, and olive oil crispy biscuit

22 €



LES REMPARTS

MENU DEJEUNER *LUNCH MENU*

LE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE

Velours oseille, anchois, concombre

Tuna with sorrel, anchovy, and cucumber vinaigrette

LA VOLAILLE FERMIÈRE

Croustillant de pomme de terre, piperade tomaté et sauce diable

Free-range poultry, crispy potatoes, tomato piperade and "diable" sauce

LE VACHERIN GLACÉ

Fruits noirs, sauge cassis, poivre de Timut

The black berry Vacherin, cassis sage, Timut pepper

MENU DEJEUNER (en 3/4 services)

Valable de 12h15 à 14h30 - hors boissons

110€

135€

LUNCH MENU (3/4 courses)

Available from 12.15 PM to 2.30 PM - drinks non included



LES REMPARTS

MENU DEGUSTATION
DISCOVERY MENU

LE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE

Velours oseille, anchois, concombre

Tuna with sorrel, anchovy, and cucumber vinaigrette



LE SOUFLÉ DE PARMESAN

Emulsion d'oignons et baie rose, olives de Nice

Parmesan soufflé, onion and pink peppercorn emulsion, Nice olives



LA VOLAILLE FERMIÈRE

Croustillant de pomme de terre, piperade tomaté et sauce diable

Free-range poultry, crispy potatoes, tomato piperade and "diable" sauce



LE VACHERIN GLACÉ

Fruits noirs, sauge cassis, poivre de Timut

The black berry Vacherin, cassis sage, Timut pepper

MENU DEGUSTATION (en 4/5 services)

Valable de 19h00 à 21h30 - hors boissons

150€

175€

DISCOVERY MENU (4/5 courses)

Available from 7.00 PM to 9.30 PM - drinks non included



LES REMPARTS

CAVIAR

BAERI 50G

Caviar, Crème crue, Blinis et croquant de seigle.

Caviar, Raw cream, Chives, Crackers, Eggs.

300€

BAERI 125G

Caviar, Crème crue, Blinis et croquant de seigle.

Caviar, Raw cream, Chives, Crackers, Eggs.

700 €

OSCIESTRE 50G

Caviar, Crème crue, Blinis et croquant de seigle.

Caviar, Raw cream, Chives, Crackers, Eggs.

400 €

OSCIESTRE 125 G

Caviar, Crème crue, Blinis et croquant de seigle.

Caviar, Raw cream, Chives, Crackers, Eggs.

800 €

NOTRE SUGGESTION DE CHAMPAGNES POUR CAVIAR *OUR SUGGESTION OF CHAMPAGNES TO JOIN YOUR CAVIAR*

TAITTINGER " COMTES DE CHAMPAGNE " 2013

Blanc de Blancs Brut Grand Cru

MOËT & CHANDON " DOM PÉRIGNON " 2013

Brut

LOUIS ROEDERER " CUVÉE CRISTAL " 2015

Brut

KRUG 2008

Brut

LOUIS ROEDERER " CUVÉE CRISTAL VINOTHÈQUE " 1997

Brut

KRUG " CLOS DU MESNIL " 2006

Blanc de Blancs Brut



LES REMPARTS