



LES REMPARTS

ENTRÉES / STARTERS

LE GAMBERO DE SANREMO

Note de safran, poutargue et consommé de têtes

52€

The Sanremo Gambero, bottarga and head consommé

LE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE

Velours oseille, anchois, concombre

43€

Tuna with sorrel, anchovy, and cucumber vinaigrette

LA SAINT-JACQUES EN FRAÎCHEUR

Sorbet oseille, soupe glacée végétale

46€

Fresh scallops with sorrel sorbet and chilled vegetable soup

LA MORILLE DE PIN

Notes de sous bois, raisin rouge

38€

Pine mushrooms with forest notes and red grapes

LE SOUFLÉ DE PARMESAN

Emulsion d'oignons et baie rose, olives de Nice

40€

Parmesan soufflé, onion and pink peppercorn emulsion, Nice olives

L'ARTICHAUT VIOLET

Ragout d'epeautre, pesto rosso, capucine

40€

Purple artichoke, spelt stew, red pesto, nasturtium



LES REMPARTS

PLATS / DISHES

LA VOLAILLE FERMÈRE

Croustillant de pomme de terre, piperade tomaté et sauce diable 54 €
Free-range poultry, crispy potatoes, tomato piperade and "diable" sauce

LA PÊCHE LOCALE DU JOUR

Tortelli, courge, sauce caciucco 54 €
The catch of the day, tortelli, squash and caciucco sauce

LA LOTTE MEUNIÈRE

Carottes et sabayon aux agrumes du jardin 64€
Monkfish with carrots and home-grown citrus sabayon

LA CÔTE DE PORC MATURÉ

Maïs, nepeta de nos jardins, jus herbacé 62€
Dry-aged pork chop, corn, garden catmint and herb jus

LE RISOTTO AU HOMARD

Salpicon des pinces et sauce vierge 66 €
Pasta with lobster, claw salpicon, sauce vierge

LES GNUDIS DE RICOTTA

Blettes et citron confit, champignons sauvages 50 €
Ricotta gnudis, swiss chard, candied lemon and wild mushrooms

DESSERTS

LE VACHERIN GLACÉ

Fruits noirs, sauge cassis, poivre Timut 22 €
The black berry vacherin, cassis sage, Timut pepper

LE MILLE-FEUILLE GLAÇÉ

Noix de pecan, vanille et sirop d'érable 22 €
Iced pecan, vanilla and maple syrup mille-feuille

LE CROUSTILLANT AU CHOCOLAT

Crèmeux au chocolat "Kalingo", sorbet à la noix de coco 22 €
Crispy "Kalingo" chocolate with coconut sorbet and chantilly

LA TARTE AU CITRON D'EZE

Rafraîchit aux herbes du jardin et sorbet à la menthe et verveine 22 €
Eze and lemon tart, garden herbs infusion and mint with verbena sorbet

LE CROUSTILLANT AVOINE

Figues et huile d'olive 22 €
Oat, fig, and olive oil crispy biscuit



LES REMPARTS

MENU DEJEUNER *LUNCH MENU*

LA TOMATE COEUR DE BOEUF

Crème glacée à la myrte, vinaigrette fraise et poivron

Beefsteak tomato, strawberry and bell pepper 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*

LA TOMATE COEUR DE BOEUF

Crème glacée à la myrte, vinaigrette fraise et poivron

Beefsteak tomato, strawberry and bell pepper vinaigrette

LA SERIOLE

Melon, fenouil et sauce au poivre vert

Yellowtail, melon, fennel and green peppercorn sauce

LA VOLAILLE FERMIERE

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