



# LES REMPARTS



HÔTEL - RESTAURANT / MONTREUIL-SUR-MER

## ENTREES

Camembert pané frit sur lit de salade aux noix	11,50€
Soupe de poissons artisanale de la Maison Corrué à Boulogne-sur-Mer, croûtons à l'ail	10,90€
Saumon fumé de la Maison Corrué à Boulogne-sur-Mer, toasts et mousse à l'aneth	16,20€
Terrine maison, pain grillé et cornichons	12,50€

**PENSEZ AUSSI AUX PLANCHES À PARTAGER !**

## SALADES

Salade mozzarella panée et jambon cru	15,60€
Salade du pêcheur Salade, poissons selon arrivage, salicornes, pommes de terre tièdes, oignons rouges, mousse à l'aneth	15,60€
Salade végétarienne Salade, crudités, légumes et fruits, oignons rouges et croûtons	15,00€

## BURGERS

Burger saumon Pain à l'aneth, mousse à l'aneth, salicornes, escalope de saumon, oignons rouges, salade, frites	16,50€
Burger Remparts Pain remparts (noisette, chlorée), sauce cocktail, cornichons aigre doux, steak haché, coppa, oignons caramélisés, salade, frites	16,80€
Burger cheese Remparts Pain burger sésame, sauce burger maison, steak haché, cornichons, oignons, salade, cheddar, frites	16,80€

**Nos pains burgers sont fabriqués par la boulangerie Grémont «Au Pétrin» à Montreuil-sur-Mer.**

9,70€

## MENU ENFANTS

### Plats :

mini welsh simple ou émincé de dinde ou steak haché avec frites, pâtes ou pomme vapeur

### Desserts :

fromage blanc ou 2 boules de glace ou crêpe (sucre/nutella/chocolat)

### Boissons :

sirop à l'eau ou diabololo ou jus de fruits (pomme/orange/ananas)

## WELSHS

Welsh simple Pain de mie toasté, cheddar fondu, frites	15,00€
Welsh complet Pain de mie toasté, cheddar fondu, jambon, œuf sur le plat, frites	16,00€
Welsh Remparts Pain grillé, moutarde, cheddar fondu, coppa, œuf poché, frites	16,70€
Welsh saumon fumé Pain de mie toasté, tranche de saumon fumé, cheddar fondu, frites	16,30€

## PLATS

Tartare de bœuf au couteau Cornichons, oignons rouges, câpres, échalote, ciboulette, jaune d'œuf avec frites et salade	16,50€
Potjevleesch maison Poulet, porc, lapin en gelée parfumé au basilic avec frites et salade	16,00€
Steak à cheval façon Rempart Steak haché, coppa, oignons caramélisés, œuf au plat avec frites	15,00€
Pavé de bœuf façon ch'ti ou sauce au choix Poêlé avec sauce au maroilles ADP. avec pommes grenailles sautées	19,90€
Jarretton de porc caramélisé au miel avec frites et salade	15,90€
Carbonnade Flamande avec frites	15,50€
Potjevleesch de la mer Poissons et moules en gelée à l'aneth, frites et salade	16,90€
Saumon façon fish and chips Escalope de saumon panée, sauce tartare, purée de petit pois et frites	16,90€
Supplément sauce maison Mayonnaise, cocktail, tartare, maroilles, poivre, burger	0,60€

**Nos menus prennent vie principalement sur l'ardoise car nous avons fait le choix de travailler des produits locaux et de saison.**

## FORMULE MIDI

Entrée + plat + dessert : 19,00€

Entrée + plat ou plat + dessert : 17,00€

Valable seulement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés

### Entrées

Camembert pané frit sur lit de salade aux noix  
Terrine maison condiments et pain grillé  
Rillettes de poissons toast et mousse à l'aneth

### Plats

Plat du jour voir affichage en salle  
Escalope de dinde sauce maroilles avec frites

### Desserts

Île flottante crème anglaise et caramel  
Demoiselle blanche 2 boules de glace vanille, sauce chocolat et chantilly  
Tarte maison selon l'humeur du Chef



# LES REMPARTS



HÔTEL - RESTAURANT / MONTREUIL-SUR-MER

## STARTERS

Fried breaded camembert on salade	11,50€
Artisanal fish soup, garlic croutons	10,90€
Artisanal smoked salmon, toasts and dill mousse	16,20€
Homemade terrine, toasts and pickles	12,50€

YOU CAN ALSO THINK ABOUT BOARDS TO SHARE !

## SALADS

Breaded mozzarella and raw ham salad	15,60€
Fisherman's salad	15,60€
Fishes of the day, samphire pickles, steamed potatoes and dill mousse	
Vegetarian salad	15,00€
Salad with vegetables, fruits of season and croutons	

## BURGERS AND FRIES

Salmon burger	16,50€
Dill bread, salmon, dill mousse, salad and samphire pickles	
Remparts Burger	16,80€
walnuts bread, cocktail sauce, minced steak, Coppa, onions, pickles, salad	
Remparts cheese Burger	16,80€
Sesame bread, house burger sauce, minced steak, onions, pickles, cheddar, salad	

Our burger buns are made by «Au Pétrin» bakery in Montreuil sur mer

## CHILD MENU

### Main dishes

little simple welsh or turkey steak or minced steak with fries or pasta

### Desserts

sugar or chocolate pancake / 2 ice cream scoops sweet white cheese

### Drinks

apple or orange or pineapple juice limonade /water syrup

9,70€

## WELSHS AND FRIES

Simple welsh Toast, melted cheddar cheese	15,00€
Complete welsh Toast, melted cheddar cheese, ham, fried egg	16,00€
Remparts Welsh Bread toasted, mustard, melted cheddar cheese, Coppa, poached egg	16,70€
Salmon welsh Toast, smoked salmon, melted cheddar cheese	16,30€

## MAIN DISHES

Knife-cut beef tartare	16,50€
Pickles, red onions, capers, shallot, chive, egg yolk, raw beef meat, fries and salad	
Home-made Potjevleesch	16,00€
Chicken, pork, rabbit in basil jelly, fries and salad	
Minced steak	15,00€
Hached steak with fried egg, onions and Coppa, fries	
Beef filet-steak with local cheese sauce, fried potatoes and salad	19,90€
Pork shank roasted with honey. Fries and salad	15,90€
Carbonnade Flamande with fries	15,50€
Stewed beef in beer sauce	
Home-made sea Potjevleesch	16,90€
Fish and mussels in dill jelly, fries and salad	
Salmon fish and chips style	16,90€
Mached peas, tartar sauce, fries	
Supplément sauce maison	0,60€
Mayonnaise, cocktail, tartare, marolilles, poivre, burger	

Our menus come to life on the slate, because we have chosen to work with local and seasonal products

## LUNCH MENU

Starter + main dish + dessert : 19,00€

Starter + main dish or main dish + dessert : 17,00€  
Valid Monday to Friday. Except bank holidays

### Starters

Fried breaded camembert on salade  
Homemade terrine, toasts and pickles  
Fish rillettes, toasts.

### Main dishes

Dish of the day. See display  
Turkey steak with local cheese sauce and fries.

### Dessert

Meringue with custard and caramel  
demoiselle blanche 2 vanilla ice cream scoops with hot chocolate and chantilly  
Pie of the moment

# LES Remparts

HÔTEL - RESTAURANT / MONTREUIL-SUR-MER

## ROUGES

	37,5cl	75 cl
Pinot Noir - Caves d'Hunawihr - AOP Alsace Un ample pinot noir typique des vins alsaciens	17,90€	27,00€
Cour Montessant - Quancard - Cœnaissance - AOP Bordeaux Un Bordeaux très friand, souple et fruité		18,90€
Cuvée des David - Château La Braulterie de Peyraud AOP Blaye Côtes de Bordeaux Un joli Côtes de Blaye sur le fruit et la souplesse des tanins		23,80€
Château de la Grenière - AOP Lussac Saint-Emilion Vin très aromatique aux parfums d'épices et de fruits noirs. Belle longueur en bouche		30,50€
Château Lamothe-Cissac - Domaines Fabre - AOP Haut-Médoc Un vin à la structure souple et aux arômes de fruits rouges délicats	18,50€	28,90€
Réserve de Julien - Laudun-Chusclan Vignerons - AOP Côtes de Rhône Ce vin fruité et épicé est idéal pour l'apéritif tout comme pour accompagner un plat		19,90€
Domaine Laurent Mabileau - AOP Saint Nicolas de Bourgueil Vin fruité aux tanins souples et à la finale très longue	17,50€	23,50€
Hautes Côtes de Beaune - Bouchard Aîné & Fils AOP Hautes Côtes de Beaune Un Hautes Côtes de Beaune tout en finesse		32,80€

## BLANCS

	37,5cl	75 cl
Arrogant Frog Chardonnay BIO - Domaines Paul Mas - IGP Pays d'Oc Un vin bio très réussi aux arômes fruités et à l'attaque fraîche		18,80€
Été Gascon blanc - Domaine de Pellehaut - IGP Côtes de Gascogne Ce vin au parfum d'exotisme, nous submerge en bouche avec des notes de fruits de la passion, d'ananas, d'orange, de kiwi. (moelleux)		21,50€
Saint-Esprit - Delas - AOP Côtes du Rhône Un vin plein de fraîcheur et de profondeur, typiquement du Rhône.		23,80€
Le Finage - La Chablisienne - AOP Chablis Un vin fruité et harmonieux, entre le gras et la minéralité	19,90€	33,50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# LES Remparts

HÔTEL - RESTAURANT / MONTREUIL-SUR-MER

## ROSÉS

	37,5cl	75 cl
Amountanage - Marrenon Vignobles - IGP Méditerranée Un vin rosé idéal bien frais à l'apéritif, ou au cours d'un repas estival.		18,80€
Cuvée 1840 - Château du Rouet - AOP Côtes de Provence Un rosé aromatique avec une vraie matière qui lui donne volume et longueur.		24,80€

## PICHETS ROUGES

	Verre	25cl	50 cl
AOP Côtes du Lubéron Marrenon Les Méridiennes	3,30€	6,50€	12,80€
AOP Bordeaux Cour Montessant	3,60€	7,10€	14,00€
AOP Côtes du Rhône La Réserve de Julien	3,80€	7,50€	14,80€

## PICHETS BLANCS

	Verre	25cl	50 cl
AOP Côtes du Lubéron Marrenon Les Méridiennes	3,30€	6,50€	12,80€
AOP Côtes du Rhône Delas Saint Esprit	4,00€	7,90€	15,60€
IGP Côte de Gascogne Été Gascon Domain Pellehaut (Moelleux)	3,90€	7,70€	15,20€
AOP Petit Chablis Vibrant	4,40€	8,70€	17,20€

## PICHETS ROSÉS

	Verre	25cl	50 cl
AOP Côtes du Lubéron Marrenon Les Méridiennes	3,30€	6,50€	12,80€
IGP Méditerranée Amountanage BIO	3,70€	7,30€	14,40€

## CHAMPAGNE

	75 cl
AOP Champagne - Veuve Renard de Beaumont Brut Champagne Charles Mignon Un joli champagne sur le fruit et la fraîcheur.	56,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.