

LES ASSIETTES DE TAPAS À PARTAGER... OU PAS !

TAPAS PLATES TO SHARE...OR NOT !

La Farandole de Tapas Provençaux Farandole of tapas from Provence 19 €

2 petits farcis Niçois, poivrons grillés, melon du marché, jambon cru, millefeuille d'aubergine et mozzarella, toasts de chèvre chaud au miel de lavande

2 stuffed vegetables, grilled peppers, melon from the market, cured ham, aubergine and mozzarella mille-feuille, toast of warm goat's cheese with lavender honey.

Les Tapas du Pirate Pirate tapas 21 €

Saumon fumé et toasts tièdes, bol de moules à la marinière, crevettes roses et mayonnaise, 2 huîtres, salade de poulpes à l'italienne

Smoked salmon and warm toasts, bowl of mussels marinière, prawns and mayonnaise, 2 oysters, Italian octopus salad.



LES ENTRÉES DU REMPART THE REMPART STARTERS

La Terre The land

Le triolet de petits farcis Niçois, jus de daube Trio of stuffed vegetables from Nice with beef stew juice

Les poivrons grillés à l'huile d'olive, anchois et petites olives Grilled peppers served with olive oil, anchovies and tiny olives

Le Méli-Mélo de melon et jambon cru et son shooter de Porto Mixed of melon and cured ham and its shooter of Porto

La tarte fine aux aubergines, tomate et mozzarella Thin tart of aubergines, tomato and mozzarella

L'assiette de charcuterie de Moustier Sainte-Marie Selection of cured meat from Moustier Ste Marie

Le foie gras fait maison, pain d'épices et chutney miel et figue Homemade foie gras, gingerbread with honey and fig chutney

12 €

12 €

14 €

14 €

16 €

16 €

La Mer The sea

La salade de poulpes à l'italienne aux artichauts et pommes de terre Italian octopus salad with artichokes and potatoes

Le bouquet de crevettes roses (9 pièces) Prawns and Mayonnaise (9 pieces)

Le saumon fumé aux perles de yuzu, toasts tièdes Smoked salmon and yuzu seeds, warm toasts

Les huîtres Oysters

Les 6 : 16 €

Les 12 : 30 €

14 €

14 €

16 €



LES SALADES REPAS DU REMPART THE REMPART LARGE SALADS

Toutes nos salades sont confectionnées avec les meilleurs produits que nous achetons sur le marché ou en circuit court quand ça nous est possible

All our salads are made with the best products that we buy on the market or in short circuit when we can

L'incontournable chèvre chaud aux pommes, miel, amandes effilées et petits lardons 14 €

The unmissable goat's cheese salad with apples, honey, flaked almonds, bacon

La salade Caesar aux crevettes like in San Francisco 16 €

Caesar salad with prawns like in San Francisco

L'italienne capricieuse aux tomates anciennes, burratina et jambon cru 16 €

Italian capricious with tomatoes, mozzarella burratina and cured ham

La ballade dans le sud-ouest au foie gras, gésiers de canard et magret fumé 18 €

Walk in the south-west with foie gras, duck gizzards and smoked duck breast

LES PETITS PLATS DU CHEF FAITS MAISON

HOMEMADE CHEF'S SPECIALS

<i>La daube de bœuf à la provençale, cuisson basse température 6h</i> Provençal beef stew, cooked 6h in low temperature	17 €
<i>Le lapin à la marjolaine, cuisiné au vin blanc et aux olives</i> Rabbit and marjoram cooked with white wine and olives	17 €
<i>La souris d'agneau confite aux herbes de Provence</i> Confit lamb shank with Provençal herbs	21 €
<i>Le magret de canard entier, jus aigre doux au miel de lavande</i> Whole breast of duck, sweet and sour juice with lavender honey	21 €
<i>Le filet de bœuf grillé, jus au thym</i> Grilled beef filet, thyme juice	25 €
<i>Sauce au roquefort ou au poivre vert : 3 €</i> Roquefort or green pepper sauce	
<i>Sauce aux morilles ou façon Rossini : 5 €</i> Morels or Rossini sauce	

L'ARRIVAGE DE LA MER

DELIVERY FROM THE SEA

Le loup ou la daurade selon arrivage rôti au four à l'italienne ou grillé à la plancha
Seabass or seabream according to availability Roasted in the oven Italian way or grilled a la plancha

Pour 1 personne 500 grammes For one person 550 grams **25 €**

Pour 2 personnes 1 kilo For 2 persons 1 kilo **49 €**



LES MOULES FRITES

1 KG PAR PERSONNE

MUSSELS AND CHIPS

1 KG PER PERSON

<i>Les moules marinières au vin blanc et persillade</i> Mussels marinière cooked in white wine, garlic and parsley	15 €
<i>Les moules au roquefort et crème fraîche</i> Mussels with Roquefort cheese and cream	17 €
<i>Les moules au saumon fumé et crème à la ciboulette</i> Mussels with smoked salmon cream and chive	18 €
<i>Les moules aux crevettes roses et coquilles Saint-Jacques</i> Mussels with prawns and scallops	20 €

LES PÂTES ET RISOTTO DU REMPART

THE REMPART PASTAS
AND RISOTTOS



<i>Les spaghettis vongoles aux palourdes, vin blanc et persillade</i> Spaghettis vongoles with clams cooked in white wine, garlic and parsley	14 €
<i>Les raviolis frais à la ricotta épinard, filet d'huile d'olive et parmesan</i> Fresh raviolis with spinach and ricotta, olive oil and parmesan cheese	15 €
<i>Les Casereccis aux courgettes et crevettes, crème safranée</i> Casereccis with courgettes and prawns, saffron cream sauce	15 €
<i>Les linguines au saumon fumé, crème à la ciboulette</i> Linguines with smoked salmon, chive and cream sauce	16 €
<i>Les linguines royales aux fruits de mer</i> Linguines royal with seafood	18 €
<i>Les gros raviolis farcis à la truffe, crème au foie gras</i> Large raviolis stuffed with truffle, foie gras and cream sauce	18 €
<i>Le risotto royal aux fruits de mer</i> Risotto royal with seafood	18 €

LES BRUSCHETTAS

BRUSCHETTAS

SERVIES AVEC UNE BELLE SALADE MIXTE,
UN CLASSIQUE DU REMPART DEPUIS 20 ANS.

Served with a nice mix salad, a classic of the Rempart for 20 years



Tranche de pain de campagne toastée à l'huile d'olive, garnie de sauce tomate et cantal râpé,
la bruschetta est souvent nommée «La Véritable Pizza de Florence»

A slice of bread toasted with olive oil and garnish with tomato sauce and grated cheese

The bruschetta is often named " the real pizza from Florence"

L'italienne aux tomates fraîches, jambon cru et mozzarella Italian with fresh tomatoes, cured ham and mozzarella

11 €

La provençale aux tomates aubergines et mozzarella Provençal with tomatoes, aubergines and mozzarella

12 €

La sétoise aux poulpes, pommes de terre et artichauts Sétoise with octopus, potatoes and artichokes

14 €

La valensolaise au chèvre et miel de lavande Valensolaise with goat's cheese and lavender honey

12 €

La norvégienne au saumon fumé Norvégienne with smoked salmon.

14 €

EXPRESS FORMULA

Formule Express 17€

L'AMUSE BOUCHE DU JOUR *Appetizer of the day*

LA SUGGESTION DU CHEF *Chef suggestion*

ou or

LES MOULES FRITES À LA MARINIÈRE *Mussels marinière and chips*

ou or

UNE BRUSCHETTA AU CHOIX ET SALADE MIXTE

A bruschetta of your choice, mix salad

ou or

LES SPAGHETTIS VONGOLES AUX PALOURDES

Spaghettis vongoles with clams

LE CAFÉ GOURMAND ET SON AVALANCHE DE DESSERTS

Single espresso and its avalanche of desserts

BRASSERIE FORMULA

Formule Brasserie 25€

L'AMUSE BOUCHE DU JOUR *Appetizer of the day*

LA FARANDOLE DE SPÉCIALITÉS PROVENÇALES

Mix of Provençal specialties

ou or

UN PLAT DE VOTRE CHOIX SUR LA CARTE

A main course of your choice from the menu

(Filet de bœuf : sup 5€) (Beef filet : extra charge 5€)

LA CARTE DES DESSERTS *Desserts menu*

Le Menu Manon des Sources 34€

MENU MANON DES SOURCES

L'AMUSE BOUCHE DU JOUR *Appetizer of the day*

LA FARANDOLE DE SPÉCIALITÉS PROVENÇALES

Mix of Provençal specialties

ou or

UNE ENTRÉE À LA CARTE DE VOTRE CHOIX

A starter of your choice from the menu

UN PLAT DE VOTRE CHOIX SUR LA CARTE

A main course of your choice from the menu

(Filet de bœuf : sup 5€) (Beef filet : extra charge 5€)

LA CARTE DES DESSERTS *Desserts menu*

LES ENFANTS TERRIBLES KIDS MENU

Les Enfants Terribles 10€

LE CADEAU ENFANT *Kid present*

LES PETITES MOULES FRITES *Small mussels and chips*

ou or

LES PÂTES CARBO *Carbonara pasta*

ou or

LES NUGGETS FRITES OU PÂTES *Nuggets and chips or pasta*

LA GLACE DOUBLE *Two scoops of ice cream*

ou or

LA COUPE DE FRUITS FRAIS *Cup of fresh fruits*



LES BOISSONS FRAÎCHES

Les sirops à l'eau : 33 cl	2 €
<i>menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, orgeat</i>	
Les diabolos 33 cl sirop au choix	3 €
Les jus de fruits :	3,5 €
<i>orange, ananas, pomme, abricot, goyave, banane</i>	
Les sodas : 33 cl	3,5 €
<i>coca, coca zéro, orangina, tonic, perrier, ice tea</i>	
Eaux minérales plates ou gazeuses 75 cl	4,5 €

LES APÉRITIFS TRADITIONNELS

Pastis 51, Ricard, Henri Bardouin 3 cl	3,5 €
Martini, Suze, Porto, Campari, Muscat 6 cl	5 €
Whisky, Vodka, Gin, Rhum, Tequila 6 cl	7 €
<i>(accompagnement offert)</i>	
Kir au vin blanc 12 cl	4 €
<i>cassis, mûre, pêche, framboise</i>	
La coupe de prosecco	6 €
Le kir pétillant au prosecco	6 €

LES BIÈRES À LA PRESSION

Bière blonde	25 cl 3,5 €	50 cl 6,5 €
Bière blanche	25 cl 4 €	50 cl 7 €

LES BOISSONS CHAUDES

Servies avec un macaron

Café expresso, noisette, décaféiné	2 €
Café crème, chocolat, thé, infusions	3 €
Cappuccino, chocolat ou café viennois	4 €

LES DIGESTIFS 6 cl

Cognac, Calvados, Armagnac, Génepy	6 €
Get 27, Rhum Vieux	

LES VINS DU REMPART

Le Château Pas du Cerf, Côtes de Provence AOP	verre 15 cl 4 €	bouteille 50 cl 12 €	bouteille 75 cl 18 €
<i>rouge, rosé, blanc</i>			
Le Château Rousset, Coteaux de Pierrevert AOP		bouteille 50 cl 14 €	bouteille 75 cl 21 €
<i>rouge, rosé, blanc ou rosé fruité</i>			
Le Château La Verrerie, Côtes du Luberon AOP		bouteille 50 cl 15 €	bouteille 75 cl 23 €
<i>rouge, rosé, blanc</i>			
La Cuvée Prestige du Château Minuty, Côtes de Provence AOP		bouteille 50 cl 20 €	bouteille 75 cl 30 €
<i>rouge, rosé, blanc</i>			
La Château Salettes, Bandol AOP Vin Bio			bouteille 75 cl 38 €
<i>rouge, rosé, blanc</i>			
La bouteille de Prosecco Supérieur		75 cl 30 €	
La bouteille de Champagne		75 cl 65 €	

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

5 €

Le Guadeloupe

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de goyave

Le Marie-Galante

Jus de banane, jus de goyave, glace coco

Le Provençal

Jus de pomme, jus d'abricot, jus d'orange

Le Virgin Mojito au citron vert

Limonade et cassonade

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

L'Apérol Spritz

6 €

Apérol, prosecco, eau gazeuse

L'Americano maison

6 €

Martini rouge et blanc, campari, eau gazeuse

Le Fragola au prosecco

7 €

Crème de fraise et fraises fraîches

Le Lamponi au prosecco

7 €

Crème de framboise et framboises fraîches

Le Mojito au rhum blanc 33 cl

8 €

Citron vert et cassonade

Le Mojito aux fruits frais au choix 33 cl

9 €

Fraise, melon, framboise, ananas

Le Punch planteur 33 cl

9 €

Rhum blanc, rhum brun, orange, goyave, ananas

