



Belote

Concours de belote tous
les lundis à 14h!

HORAIRES

Lundi 9h30-21h30

Mardi 9h30-14h

Jeudi 9h30-14h / 18h-21h30

Vendredi 9h30-14h / 18h-21h30

Samedi 9h30-21h30

Dimanche 9h30-21h30

BIENVENUE

Bienvenue au **Restaurant du Pont**, l'esprit petit bistrot et convivialité au bord de l'eau.

Nous vous accueillons, tous les jours, pour vos **déjeuners & dîners**.

Venez ainsi découvrir toute l'année, notre carte **authentique** du terroir et déguster nos spécialités, **cuissees de grenouilles** et **fritures**.

Profitez de nos animations gratuites : diffusion des matchs, concours de belote, soirées concerts... ainsi que notre terrain de pétanque dans un cadre champêtre.

N'hésitez pas à nous suivre sur Instagram (@restaurant_dupont) et Facebook (Restaurant du Pont de Joze) pour être au courant de toutes les animations et soirées!

MENU DU JOUR

Entrée + plat + dessert : 15€

Plat + entrée ou dessert : 13,50€

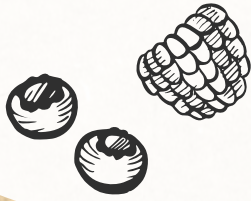
Plat seul : 12€

MENU ENFANT

Enfant -10ans

- Sirop au choix
- Steak haché
- Frites
- Boule de glace

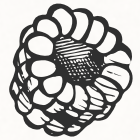




BIÈRES

Bières pressions	25cl / 50cl
Blonde	3,00€ / 5,50€
Picon bière	3,50€ / 6,80€
Bière du moment	3,50€ / 6,80€
Bières bouteilles	25cl
Bière rouge	4,50€
Bière blanche	4,50€
Bière du moment	4,50€

Supplément sirop et tranche de citron +0,20€



SPIRITS

Alcools classiques	4cl / 5,00€
Alcools supérieurs	4cl / 8,00€
Anisés (Ricard ou 51)	2cl / 2,50€
Martini Blanc ou Rouge	6cl / 4,00€
Gentiane (Salers, Suze, Aveze)	6cl / 5,00€
VDN - VDL	6cl / 4,50€
(Porto blanc, rouge ou Muscat)	
Kir	10cl / 3,50€
Kir pétillant	10cl / 5,00€
Kir royal	10cl / 8,00€
(cassis, mûre, pêche, châtaigne)	

LES SOFTS

- **Eaux minérales 75cl / 5,00€**
(Badoit, Volvic)
- **Sodas 33cl / 3,80€**
Coca-cola / Zéro, Schweppes agrumes, Perrier, Orangina, Ice tea
- **Jus de fruits**
Orange, ananas, abricot, pomme
- **Diabolo 25cl / 3,00€**
- **Sirop à l'eau 25cl / 2,50€**

COCKTAILS

25cl / 9,00€

Vanilla cloud

Sirop vanille, rhum, mangue, ananas

Mojito

Classique, maracuja, fraise, framboise, ou ananas

Piña Colada

Rhum, coco & ananas

Cocktail du moment

MOCKTAILS

25cl / 7,00€

Virgin Colada

Ananas, coco

Virgin Mojito

Classique, maracuja, fraise, framboise, ou ananas

BOISSONS CHAUDES

Café / 1,50€

Double expresso / 3,00€

Thé / infusion / 3,50€

Chocolat / 3,50€



FINGER FOOD

Pommes frites parmesan & truffe / 6,00€

Planche de fromages affinés / 13,00€

Planche de charcuteries d'Auvergne / 18,00€

Fish and chips / 18,00€

Planche mixte / 28,00€



M E N U D U P O N T

33€

Entrées

Crèmeux de chèvre, cœur de tomates confites & biscuit parmesan

Fricassé d'escargots, crème d'ail & girolles

Assiette de saumon fumé & crème d'herbes fraîches

Plats

Cuisses de grenouilles

Éventail de magret de canard laqué au miel

Friture d'Ablettes

Desserts

Au choix à la carte

A close-up photograph of a hand garnishing a dish with fresh herbs. The hand is positioned at the top left, with fingers delicately placing a sprig of green herbs onto a golden-brown, roasted piece of food. The background is softly blurred, showing more of the dish and the hand's movement. The overall scene is warm and focused on the culinary art of garnishing.

MENU TERROIR

26€

Entrées

Assiette de charcuterie d'Auvergne (terrines de campagne, jambon d'Auvergne, rosette) et ses condiments

Salade de chèvres chauds (toasts de chèvre gratinés, salade & tomates)

Salade de Gésiers (gésiers, tomates, croûtons, oignons)

Plats

Pièce du Boucher, frites fraîches et mélange de salades

Escalope de volaille auvergnate sauce forestière

Tête de veau

Desserts

Coupe du pont

Tarte tatin

Finger façon snickers

SPÉCIALITÉS

Cuisses de grenouilles en persillade / 22,00€
Servi avec des frites fraîches et mélange de salades

Frinouille / 24,00€
Mix de grenouilles et fritures

Escalope de volaille auvergnate, sauce forestière / 19,00€

Friture d'Ablette / 20,00€

Truffade du Pont / 20,00€
Servi avec salade, jambon de pays, rosette

Le Burger coin-coin / 18,50€
Magret de canard, tomates, échalotes confites, sauce au bleu, salade, cornichons, sauce cheddar

Le Burger meuh / 16,50€
Steak haché, tomates, échalotes confites, sauce au bleu, salade, cornichons, sauce cheddar

Tête de Veau / 16,00€

*Accompagnement : frites maison
et mélange de salades*



ENTRÉES

- Assiette de charcuterie d'Auvergne (terrines de campagne, jambon d'Auvergne, rosette) et ses condiments / 7,50€
- Assiette de saumon fumé & crème d'herbes fraîches / 9,00€
- Crémeux de chèvre, coeur de tomates confites & biscuit parmesan / 9,00€
- Fricassée d'escargots, crème d'ail & girolles / 9,50€

SALADES

Salade de Saumon fumé / 17,00€

Saumon fumé, salades et tomates

Salade de Chèvre / 15,00€

Toasts de chèvre gratinés, salades & tomates

Salade de Gésiers / 15,00€

Gésiers, tomates, croûtons, oignons

Salade Auvergnate / 16,00€

Julienne de jambon d'Auvergne, bleu d'Auvergne, toasts de Saint-Nectaire, salade & tomates

VIANDES

Pièce du boucher, 200 grammes / 16,00€

Suggestion du boucher, 300 grammes / 20,00€

Eventail de magret de canard laqué au miel / 20,00€

Sauce : Bleu, poivre, forestière

Accompagnements : Frites maison et mélange de salade

Assiette de fromages d'Auvergne / 7,50€
(Bleu d'Auvergne, Cantal entre-deux, Saint Nectaire)

Coulant au chocolat / 6,00€

Tarte tatin / 7,00€

Finger façon snickers / 7,00€

Profiteroles / 7,50€

Glaces (2 boules) / 5,50€

Coupe du pont / 6,00€

DESSERTS

Toutes nos pizzas sont au choix : base crème ou sauce tomate

NOS PIZZAS

- **Jambon Fromage / 12,50€**

Jambon blanc, fromage, olives, origan

- **Reine / 13,00€**

Jambon blanc, fromage, champignons, olives, origan

- **Campagnarde / 13,50€**

Jambon cru, lardons, pommes de terre, oignons, fromage, olives, origan

- **Orientale / 13,50€**

Chorizo, merguez, poivrons, fromage, olives, origan

- **Calzone / 13,80€**

Jambon, champignons, œufs, fromage, origan

- **Cabrette / 14,00€**

Chèvre, lardons, fromage, olives, origan

- **Auvergnate / 14,50€**

Pommes de terre, lardons, Saint-Nectaire, oignons, fromage, olives, origan

- **Américaine / 14,50€**

Viande hachée, fromage, poivrons, champignons, oignons, olives, origan

- **4 fromages / 14,50€**

Bleu, reblochon, Saint-Nectaire, parmesan, olives, origan

- **Chorizo / 15,00€**

Jambon blanc, pommes de terre, chorizo, fromage, olives, origan

- **Saumon / 15,00€**

Saumon, fromage, olives, citron, origan

Les pizzas sont proposées uniquement le soir

VINS

Vins Rouges

Pays d'Oc, Petit pont	12,5cl / 75cl
Saint Nicolas de Bourgeuil	3,50€ / 20,00€
Saint Joseph	4,50€ / 25,00€
Côte du Rhône	6,00€ / 39,00€
Terrasse du Larzac	- / 22,00€
	- / 24,00€

Vins Rosés

Pays d'Oc, Petit pont	3,50€ / 20,00€
Anaïs, côte de Provence	4,50€ / 26,00€

Vins Blanc

La petite Gargotte, Viognier	3,50€ / 22,00€
Charmes, Côte de Gascogne	4,00€ / 24,00€
Bien Siflé, Côte d'Auvergne	- / 24,00€

Bulles

Champagne	
Proseco	- / 60,00€
	- / 35,00€

Digestifs

Liqueur (Get 27, Get 31, Bailey's)	4cl / 5,00€
Digestif (Poire, Cognac, Armagac)	4cl / 5,00€



**DO YOU
PLAY**



LES LUNDIS

SEXY
Grenouilles

Cuisses de grenouille à volonté

LES JEUDIS

**Truffade à
volonté**

Offre valable toute l'année