RESTAURANT DU PONT

Concours de belote tous les lundis à 14h

HORAIRES

Lundi : 10h - 18h
Mardi : 10h - 14h
Mercredi : 10h - 14h
Jeudi : 10h - 14h
Vendredi : 10h - 21h30
Samedi : 10h - 21h30
Dimanche : 10h - 21h30

BIENVENUE

Un 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, cuisses de grenouilles et fritures.

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

MENU DU JOUR

Entrée + plat + dessert : 16,00€
Plat + entrée ou dessert : 14,00€
Plat seul : 12,00€

MENU ENFANT

Enfants -10ans

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

NOTRE CARTE DES VINS

Verre 12,5cL / Bouteille 75cL

ROUGES

St Nicolas AOP St Nicolas de Bourgueil (cépage cabernet franc)	4,50€ / 29,00€
"Les volcans" AOP côte d'auvergne (Cépage Gamay / Pinot noir)	4,50€ / 25,00€
Vieux Clocher - Aimé Arnoux (Cépage Grenache, syrah, carignan, mourvèdre)	4,00€ / 22,00€
Terrasses du Larzac - Aïgul (AOP les terrasses du Larzac)	5,00€ / 29,00€
Crozes-Hermitage (AOP Crozes-Hermitage - cépage Syrah)	6,00€ / 35,00€
Pic St-Loup (AOP Pic-St-Lou - cépage syrah - grenache noir - mourvèdre	5,00€ / 29,00€

BLANCS

"Amour de Dieu" (IGP Méditerannée - cépage Viognier)	3,50€ / 20,00€
"Les volcans" (AOP côte d'auvergne - Cave St Verny - 100% Chardonnay)	4,50€ / 22,00€
"XVII Saint-Luc" (IGP Gascogne)	4,00€ / 25,00€
Chardonnay (IGP Ardèche)	4,00€ / 21,00€

ROSÉ

"Petit Pont" (IGP Pays d'OC)	3,50€ / 18,00€
"Anaïs" (AOP côte de Provence)	4,50€ / 26,00€
"Les volcans" (AOP côte d'auvergne - Cave St Verny - cépage Gamay - Pinot noir	4,00€ / 22,00€

Tarif pichet de vin : ¼ : 5,00€ / ½ : 9,00€

NOS BIÈRES

Bières pression	25cL / 50cL
Blonde	3,00€ / 5,50€
Picon bière	3,50€ / 6,80€
Bière du moment	3,50€ / 6,80€

Bières bouteille	33cL
Bière rouge	4,50€
Bière blanche	4,50€
Bière du moment	4,50€

Supplément sirop et tranche de citron +0,20€

NOS SOFTS

Sirop à l'eau	2,50€
Diabolo	3,00€

Sodas : 33cL — 3,50€
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Schweppes agrumes, Perrier, Orangina, Ice tea

Jus de fruits "Granini" : 25cL — 3,50€
Orange, ananas, abricot, pomme

Eaux minérales : 75cL

Volvic	5,00€
Badoit	6,00€

CHAUD

Café ou déca	1,50€
Double café	3,00€
Chocolat	3,50€
Thé / infusion	3,50€

NOS SPIRITS

Alcools classiques 4cL (Campbell, Havana, Gin, ...)	5,00€
Alcools supérieurs 4cL (Jack Daniel's, Don Papa, ...)	8,00€
Anisés (Ricard ou 51) 2cL	2,50€
Martini blanc ou rouge 6cL	4,00€
Gentiane (Salers, Suze, Avèze) 6cL	5,00€
VDN - VDL 6cL (Porto blanc, rouge ou Muscat)	4,50€
Kir 10cL	3,80€
Kir pétillant 10cL	5,00€
Kir royal 10cL (cassis, mûre, pêche, châtaigne)	8,00€

NOS COCKTAILS

Mojito classique Menthe fraîche, citron vert, cassonade, rhum, eau pétillante	9,00€
Mojito framboise Menthe fraîche, purée de framboise, cassonade, rhum, eau pétillante	9,00€
Piña Colada Rhum, purée de coco, jus d'ananas	9,00€
Sex on the Beach Vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry	9,00€
Disponibles sans alcool	7,00€
Aperol Spritz ou St Germain Spritz Aperol, prosecco, eau pétillante, orange	7,00€
Sangria blanche Vin blanc, sirop de vanille, Pulco citron, citron jaune	6,00€

FINGER FOOD

Pour 2 à 3 personnes

Planche de fromages affinés	12,00€
Planche de charcuteries fines	14,00€
Planche mixte	20,00€

Menu du terroir

Entrée+ Plat +Dessert : 23,50€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 19,50€

Entrées

Pied de cochon gratiné au bleu	6,00€
Salade de chèvre chaud	7,00€
Assiette de charcuteries	7,00€

Plats

Pièce du boucher (origine selon arrivage), 200g	16,00€
Escalope auvergnate (Escalope de volaille, jambon gratiné au St-Nectaire, sauce forestière)	17,00€
Fish & chips de cabillaud et sa sauce tartare	17,00€

Sauces : bleu, forestière, poivre

Desserts

Fondant au chocolat	6,00€
Assiette de fromages	6,00€
Coupe du Pont	6,00€

Menu du Pont

Entrée+ Plat +Dessert : 28,50€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 24,50€

Entrées

Cassolette d'escargots aux girolles 7,00€

Salade périgourdine 8,00€
(Toast de foie gras, gésiers, magret de canard fumé tranché et croûtons)

Saumon Gravlax 8,50€
(Pavot quinoa et chantilly aux épices)

Plats

Fritures d'ablettes 19,00€

Truffade du Pont 19,00€
(Accompagnée d'un assortiment de charcuteries et d'un mélange de salades)

Demi-magret de canard / entier (+5€ menu) 19,00€ / 24,00€

Cuisses de grenouilles (x12) (+3€ menu) 22,00€

Sauces : bleu, forestière, poivre

Desserts

Fondant au chocolat 6,00€

Crème brûlée 6,00€

Coupe du Pont 6,00€

Trio de fromages de nos montagnes 7,00€

Tarte tatin et sa boule de glace vanille 7,00€

NOS PIZZAS

Jambon Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, olives	12,50€
Reine Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, champignons, olives	13,50€
Chèvre - Miel Base crème, chèvre, mozzarella, olives, miel	13,50€
Chorizo Sauce tomate, chorizo, mozzarella, olives	14,00€
4 fromages Sauce tomate, bleu, Cantal, St-Nectaire, oignons,, olives	14,50€
Auvergnate Base crème, pommes de terre, jambon cru, ail, Tomme, olives	15,50€
Saumon Crème aneth, saumon, mozzarella, olives	15,50€

À LA CARTE

Salades

La Grande Salade de Chèvre chaud 16,00€

La Grande Salade Périgourdine 17,00€
(Toast de foie gras, gésiers, magret de canard fumé, tranché et croûtons)

Burger

Le burger du Pont 16,00€
(sauce burger, tomate, oignons, steak haché bouchère VBF 150g, sauce au bleu)