

entrées-----

- ☺ œuf mimosa et serrano 4.9
- ☺ nems vietnamiens 6.5
légumes, poulet confit
- ☺ croustillant de saint marcelin 7
roquette, noisettes torréfiées, chutney de pomme acidulée
- ☺ tataki de bœuf laqué, algues wakamé 8.5
fines tranches de bœuf laqué, algues wakamé
- ☺ saumon gravlax, huile parfumée 10.5
saumon cuit au sel et au sucre, mariné à l'aneth et aux baies roses
- ☺ ceviche péruvien, aji-amajillo 12
poisson cru, leche de tigre, aji-amajillo, oignons rouges, coriandre.

tapas-----

- ☺ pimientos cromesquis de piments doux et fromage 6
- ☺ pulpo a la brasa, aïoli 6.5
- ☺ plateau de fromages 9
- ☺ tarama « blanc-royal » à l'huile de truffe 9.5 les 100g
- ☺ planche de charcuterie 11.5
- ☺ planche de serrano, pesée et tranchée au bar 12.5 les 100g

salades-----

- ☺ caesar 13
salade romaine, sauce caesar, grana panado, câpres, blanc de poulet, croutons
- ☺ fish n' thaï 14
tataki de saumon, légumes croquants : chou blanc, carotte, pois gourmand, noix de cajou, vinaigrette thaï
- ☺ angevine 15
salade, rillauds, croustillant de saint marcellin, œuf, pomme de terre, pignons de pin

viandes-----

- ☺ rognons de veau 15.5
rognons de veau émincé minute, fettuccines al dente, jus de veau au porto crème
- ☺ chicken butter, spécialité indienne 16
émincé de poulet mariné, riz basmati, coriandre, noix de cajou, raisins de corinthe
- ☺ tartare de bœuf au couteau 17
bœuf charolais taillé au couteau, câpres, oignons, cornichons, persil
- ☺ bagel cheese-burger 18
pain boulanger au pavot, salade romaine, haché de charolais, comté, frites, sauce maison
- ☺ wok de bœuf façon thaï 18.5
julienne de légumes laqués, bœuf émincé, nouilles, noix de cajou, sésame et coriandre
- ☺ cochon de lait confit et croustillant 19
écrasé de pomme de terre saint nicolas, jus de braisage

poissons-----

- ☺ minute de saumon, épinards juste poêlés, wasabi 19.5
jus corsé
- ☺ cabillaud, spicy tom-yam sauce 22
artichaud juste cuit, piment, riz basmati
- ☺ thon mi-cuit, wok de légumes à l'asiatique 24
dos de thon rouge, julienne de légumes

risotti-----

- ☺ petit risotto (entrée) à la truffe 8
- ☺ végétarien aux asperges vertes, tomates confites 14
vierge de poivrons, sel de céleri

pour avoir le plaisir de voir défiler devant vos propres yeux le compteur de likes au bar aller sur : facebook/pontpontangers, et likez !!
wifi : livebox435a
mdp wifi : Chezpontpont

pizzas-----

-  queen 10
base tomate, fromage, jambon, champignons, olives
-  beatles 11
base tomate, chèvre, bresaola, roquette
-  doors 12
base crème, fromage, pancetta, oignons, persillade
-  oasis 13
base tomate, fromage, artichauts, aubergines, poivrons, roquette, grana padano
-  goat save the queen 13
base crème-moutarde, chèvre, poulet, miel
-  rolling stones 14
base tomate, gorgonzola, coppa, roquette, serrano
-  pink floyd 14
base tomate, fromage, saumon, crème d'aneth
-  red hot chili pepper 14
base tomate, fromage, poivrons, piments, chorizo, œuf

Charte de qualité

le chef et son équipe travaillent chaque jour, pour vous proposer une cuisine de produits frais, locaux et de saison.

chaque midi, du lundi au vendredi, vous trouverez à l'ardoise, le menu du jour entièrement « fait maison » (entrée-plat ou plat-dessert à 13€50)

la majorité de nos viandes, poissons et légumes sont cuits dans notre four « Jospier » qui fonctionne avec du charbon végétal et donne un léger goût fumé et boisé.






Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

desserts-----




-  mousse chocolat 6
-  brioche perdue, glace vanille 6.5
-  croustillant de saint marcellin 7
-  salade de fruits frais de saison 7
-  tarte au citron meringuée 7
baba au rhum, chantilly 7.5
-  cheesecake 8
-  éclair caramel beurre salé, façon conticini 8
plateau de fromages 9
-  fondant chocolat 9
-  café gourmand 8.5
glaces : 2 boules : 3.5 3 boules : 4.5
vanille, fraise, chocolat, poire, menthe-chocolat, cassis, citron-vert, caramel, coco, café, passion


formule du midi du lundi au vendredi (hors jours fériés)-----

-  entrée – plat 13.5
-  plat – dessert 13.5
-  entrée – plat – dessert 17

au choix sur l'ardoise du midi

menu enfant 8-----

-  pizza nounours
ou
-  steak haché - frites
ou
-  poisson – poêlée de légumes

-  mousse au chocolat
ou
2 boules de glace