

Les Vins

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	75cl
<b>Blancs</b>	75cl
■ IGP Pays d'Oc, Viognier "Elisabeth", Domaine de la Baume	29€
■ IGP Pays d'Oc, Chardonnay Terradria, George Duboeuf	38€
■ IGP Cévennes, Chardonnay "Pollinat", Gérard Bertrand	34€
■ IGP Pays d'Oc, Viognier-Marsanne Domaine Saint-Paul (vegan)	32€
<b>Roses</b>	75cl
■ IGP Pays d'Oc, Grenache-Cinsault (vegan) Gris de Gris, Domaine Saint-Paul	30€
■ IGP Sable de Camargue, Grenache Gris (bio) Gris de Gris, domaine Royal de Jarras	31€
<b>Rouges</b>	75cl
■ IGP Haute-Vallée de l'Aude, Pinot Noir Domaine de l'Aigle	48€
<b>LES BLANCS</b>	50cl 75cl
■ Riesling AOC "Évidence" Gustave Laurentz	40€
■ Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOC Cardinal Richard, Sauvion	26€
■ Anjou AOC "La Chapelle" Château de Fesles Chenin Sec	35€
■ Quincy AOC Philippe Portier	37€
■ Menetou-Salon AOC Domaine de Châtenoy, P. Clément	41€
■ Sancerre AOC "Les Collinettes", Joseph Mellot	45€
■ Chablis AOC Saint Martin, Domaine Laroche (HVE)	49€
■ Haute Côte de Nuit AOC Domaine Sires de Vergy	48€
■ Meursault AOC Les Chevalières, Louis Jadot	115€
■ Chardonnay Koonunga Hill Penfolds, Australie	35€
■ Malborough, Sauvignon Cloudy Bay, Nouvelle Zélande	85€
■ DOC Friuli Aquileia, Pinot Grigio Tenuta Ca Bolani	35€
■ Coteaux du Layon AOC "Les Fontaines", Maison Sauvion	38€
<b>LES ROSES</b>	50cl 75cl
■ Côtes de Provence AOC "Maur & More", Château Saint-Maur	35€
■ Côtes de Provence AOC L'Excellence du Château Saint Maur, Cru Classé	45€
■ Côtes de Provence AOC Sainte-Victoire Château de la Galinière	43€
■ Côtes de Provence AOC Château Minuty Cuvée Prestige	34€ 47€
■ Côtes de Provence AOC Château Maïme Cuvée Héritage	27€ 41€
■ Côtes de Provence AOC Château Maïme Cuvée Héritage magnum 150cl	82€
■ Mareuil AOC Collection Mourat, Maison Mourat	30€
■ Côteau Varois en Provence AOC Château Fontainebleau	43€
<b>LES ROUGES</b>	75cl
■ Anjou Vieilles Vignes AOC "La Chapelle" Château de Fesles	30€
■ Chinon AOC "Les Royaux", Joseph Mellot	39€
■ Menetou-Salon AOC Domaine de Châtenoy, P. Clément (HVE)	40€
■ Saint Nicolas de Bourgueil AOC "Les Frénésies" Couly Dutheil	35€
■ Saumur-Champigny AOC Château de Chaintres B. de Tigny	37€
■ Touraine AOC, Gamay Premières Vendanges, Henry Marionnet	35€
■ Crozes Hermitage AOC «Le Millepertuis» Maison Guyot	43€
■ Bordeaux Supérieur AOC Réserve du Château, Château Pey La Tour	39€
■ Saint Emilion AOC Baron Carl	54€
■ Saint-Estèphe AOC Héritage de Le Bosq, Château Le Bosq	54€
■ Marques DOC Rioja Marques de Cacerès, Espagne	28€
■ DO Mendoza Clos de los Siete, Argentine	40€

LE  
PONTON  
RESTAURANT & BAR DE PLAGE

**Bar Lounge :**  
10h00 à 18h00

**Horaires Déjeuner :**  
du Lundi au Dimanche : 12H30 à 14h30

**Horaires Dîner :**  
Vendredi et Samedi Uniquement : 19h30 à 21h30

Scan me and get  
allergen information  
in your language



Scan me and get  
our menus  
in your language

## Vins au Verre 15cl

### LA SELECTION BARRIERE

■ IGP Cévennes, Chardonnay "Pollinat", Gérard Bertrand	7€
■ Sancerre AOC "Les Colinettes", Joseph Mellot	10€
■ Côtes de Provence AOC "Maur & More", Château Saint-Maur	8€
■ Chinon AOC "Les Royaux", Joseph Mellot	9€
■ Bordeaux Supérieur AOC Réserve du Château, Château Pey La Tour	8€

### LA SELECTION DU PONTON

■ DOC Friuli Aquileia, Pinot Grigio Tenuta Ca Bolani	7€
■ Koonunga Hill, Chardonnay Penfolds, Australie	7€
■ Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOC Haute Culture Cardinal Richard	8€
■ IGP Pays d'Oc, Chardonnay Terradria, George Duboeuf	9€
■ IGP Pays d'Oc, Viognier-Marsanne Domaine Saint-Paul (vegan)	7€
■ Coteaux du Layon AOC "Les Fontaines", Maison Sauvion	8€
■ IGP Pays d'Oc, Grenache-Cinsault Domaine Saint-Paul (Végan)	7€
■ DOC Rioja, Marqués de Caceres Espagne	6€
■ Saint Nicolas de Bourgueil AOC 'Les Frénésies' Couly Dutheil	8€

## Pour Commencer

<b>La Planche à Partager ou Pas...</b> Cévice, Gravlax, Foie Gras & Jambon Ibérique	17€
<b>Salade Poke Bowl</b> Radis, fèves, carottes, concombres, riz blanc, tomates cerises Ingrédients supplémentaires : crevettes marinées au curry + 4€	11€
<b>Gravlax de Saumon à l'Aneth</b> Shot de Vodka & Betterave, Crème au Poivre du Monde	17€
<b>Cévice de Saint-Jacques au kiwi</b> Vinaigre de Dattes	19€
<b>Foie-Gras de Canard, Raisins Secs &amp; Champignons</b> Chutney Ananas & Fève de Tonka, Brioche Toastée	20€

## Le coin de l'Écailler

<b>Les 6 Huîtres N°3 de Madame Chalm (Batz sur Mer)</b> Les 9 Huîtres N°3 : 20€ / Les 12 Huîtres N°3 : 26€	16€
<b>L'assiette de Bulots</b>	12€
<b>L'assiette de Crevettes</b>	16€
<b>L'assiette de Langoustines</b>	28€
<b>La Bourriche de la Baie, Mayonnaise maison</b> Huîtres, Crevettes Roses, Bulots et Langoustines	29€

Prix nets en euros TTC, service compris.  
La viande bovine est d'origine française.  
Produits allergènes : consulter l'information disponible à l'accueil du restaurant.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

## Pour Suivre

<b>Quinoa aux légumes</b>  Rougail au Lait de Coco, Graines de Courges Torréfiées, Craquant de Blé Noir	18€
<b>Pavé de Saumon au Combava cuit à la plancha</b> Croustillant de pommes de Terre à l'Oignon, Chapelure de Bacon, Jus Tranché	22€
<b>Steak de Thon Snacké à la Plancha</b> Caviar d'Aubergines, Tuile & Copeaux de Parmesan	23€
<b>Noix de Saint-Jacques Snackées</b> Nouilles Chinoises aux Petits Légumes, Cacahuètes Grillées	28€
<b>Dos de Cabillaud &amp; Langouille de Brière</b> Lentilles Corail & Wakamé, Velouté au Noilly Prat	24€
<b>L'entrecôte de bœuf des Pays de la Loire 250g</b> Sauce au Whisky & au Poivre Vert	27€
<b>Suggestion du jour</b> Garniture au Choix	26€
<b>Garniture supplémentaire :</b> Purée de pommes de terre, frites, haricots verts frais ou salade verte	4€

## Nos Burgers

<b>Le Burger de Bœuf</b> Steak Haché, Sauce Gorgonzola, Sauce Tomate, Salade, Oignons, Mozzarella	21€
<b>Le Burger de Thon</b> Pavé de Thon, Sauce Gorgonzola, Sauce Tomate, Salade, Oignons, Mozzarella	23€
<b>Menu enfant</b> plat/dessert (hors boissons)	15€

## Pour Finir

<b>Assiette de Fromages</b> Chutney Ananas & Fève de Tonka, Salade	12€
<b>L'Avocat &amp; Mangue</b> Meringue Croquante, Sorbet Mangue, Feuilles de Coriandre	12€
<b>Baba au Vieux Rhum</b> Ananas Suzette	12€
<b>Café gourmand</b> ou Thé, ou Infusion	11€
<b>Cheesecake au Basilic &amp; Citron Vert</b>	11€
<b>Crème Brulée à la Vanille des Îles</b>	10€
<b>Royal au chocolat revisité</b> (Grand Cru du Pérou)	12€
<b>Chouquettes</b> Sauce Caramel et Chocolat	8€
<b>Sorbets et Glaces</b> (1 à 3 parfums au choix) Glaces: Chocolat, Vanille, Café, Caramel / Sorbets: Mangue, Citron, Fraise, Framboise	8€