



La Marina du Ponteil
86460 PRESSAC
07-86-06-12-50

Carte du restaurant

Susceptible d'être modifiée selon les arrivages

<i>Planche apéro pour 3/4 personnes (chèvre, tome et charcuterie)</i>	<i>12 €</i>
<i>Cassolette escargots d Adriers en persillade (16p)</i>	<i>9.50 €</i>

Entrées :

<i>Bruschetta tomates, oignon rouge, chorizo, parmesan, roquette</i>	<i>8.50 €</i>
<i>Gaspacho courgette menthe, mascarpone, torsade feuilletée au parmesan</i>	<i>8 €</i>
<i>Verrine mousse chèvre, saumon, pistache et noisettes</i>	<i>11 €</i>
<i>Salade de melon au basilic, jambon vendéen, mozzarella et tomate cœur de bœuf</i>	<i>9 €</i>

Plats :

<i>Cochon mijoté à la bière, miel-balsamique, embeurrée de pommes de terres et légumes du moment</i>	<i>16.90 €</i>
<i>Tartare de bœuf à l'Italienne, frites maison</i>	<i>16.90 €</i>
<i>Dorade entière à la plancha, sauce vierge, légumes du moment.</i>	<i>19.00 €</i>
<i>Lamelle d encornet à la plancha, linguinis, tomate et persillade.</i>	<i>16.90 €</i>
<i>Mix grill (Bœuf, agneau, saucisse de veau, merguez de bœuf) légumes et grenailles.</i>	<i>22 €</i>

Menu Enfants (jusqu'à 12 ans)

<i>Steak haché (bœuf du limousin) ou Burger maison ou Nuggets de poulet</i>	<i>10 €</i>
<i>Accompagnements : Frites maison ou Ecrasé de pomme de terre ou légumes de saison</i>	



La Marina du Ponteil
86460 PRESSAC
07-86-06-12-50

Carte des desserts

Susceptible d'être modifiée selon les arrivages

Fromages :

Assiette de fromages (tomme, chèvre, St Nectaire) 8 €

Desserts :

Brioche perdue, caramel au lait et glace vanille 6 €

Chou façon fraisier 7 €

Brownie crème anglaise praliné et glace caramel 7 €

Profiteroles, choux, glace vanille, coulis de chocolat et chantilly maison 7 €

Nos coupes de glace:

7 €

Coupe Dame blanche : 3 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly maison et amandes

Coupe Brownies : 2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis de chocolat, chantilly maison et noix de pécan

Coupe fruits rouges : 1 boule fraise, 1 boule cassis, 1 boule framboise, coulis de fruits rouges, fraises fraîches, chantilly maison

Coupe ananas : 3 boules ananas et ananas frais

Coupe cookies : 3 boules de stracciatella, chantilly maison et cookies maison