

LA MARINA DU PONTEIL

LA CARTE



VILLAGE FLOTTANT

de Pressac

Cuisine Fait Maison
Plats Elaborés sur Place par notre Chef et notre Equipe
Selon Nos Recettes.

Achat : priorité donnée aux circuits courts
et aux produits saisonniers et locaux.

À PARTAGER

Notre Planche Apéritive Gourmande (2/4 personnes)

Planche chèvre « Le petit Cochin », tomme et fromage à l'échalotte de la **Ferme de l'Argentor**, et assortiment de charcuterie. 16.50€

LA CARTE

Entrées

Œuf poché, fondue de poireaux, crème de camembert et morilles. 9.50€

Roulé de saumon gravlax, avocat, mangue au curry. 14.00€

Cromesquis d'aile de raie et sauce câpres. 10.50€

Cassolette d'escargots d'Adriers au beurre fermier. 11.50€

Salade de chèvre lardé Serrano, lardons et pommes de terre vitelotte rissolées, tomme ruffécoise râpée. **Petite** : 10.00 € **Grande** : 15.90 €

Salade de saumon, crevettes, bruschetta de fromage blanc fermier, choux romanesco et oignons rouges. **Petite** : 10.50 € **Grande** : 16.50 €

Plats

Cochon mijoté à la bière, légumes de saison, sauce miel balsamique et poivre de Sichuan, purée grand-mère. 18.90 €

Tartare de bœuf Limousin **façon Marina**, frites maison et salade. 17.50 €

Gnocchi maison, coulis de butternut, éclats de pignons de pins torréfiés, coulis de cresson roquette et copeaux de parmesan. 18.00 €

Pavé de bœuf Limousin, mousseline de patate douce violette, éclats de pistaches, choux fleur rôti, jus de viande au soja. 24.50 €

Saint-Jacques à la plancha, risotto aux champignons et parmesan, émulsion beurre blanc. 25.00 €

Crevettes sautées à l'ail et piment d'Espelette, conchiglioni à la crème d'ail, pignons de pin et coulis de roquette. 18.00 €

Prix nets en euros - Taxes et services compris

La Carte du restaurant peut-être modifiée selon les arrivages

Assiette de fromages

Assiette de fromages **régionaux** (chèvre et vache), confiture de figues. 9.50€

Desserts

Cookie bowl : cookie maison, coulis de chocolat, glace stracciatella et Chantilly. 9.00 €

Brioche perdue et poires rôties au four, caramel au lait, glace vanille. 8.50 €

Crème brûlée maison, chocolat au lait, miel et nougat. 9.00 €

L'Entremet mangue citron, tartare de fruits exotiques à la vanille. 9.00 €

Profiteroles maison au chou craquelin, vanille, coulis de chocolat, éclats d'amandes. 9.00€

Coupe de 2 boules de glace (parfum au choix). 3.80€

Coupe de 3 boules de glace (parfum au choix). 5.90€

Nos parfums de glace :

Chocolat blanc, chocolat, vanille, fraise, café, stracciatella, pistache, passion,

mangue, mandarine, cassis, framboise, menthe-chocolat ou ananas.

MENU DU MOUSSAILLON

Menu enfant, jusqu'à 12 ans. 12.50€



Burger au choix : Steak haché (**bœuf du Limousin**) ou Aiguillettes de poulet panées ou Poisson du moment

Garniture au choix : Frites maison ou légumes du moment ou purée à l'ancienne, maison.

Dessert au choix : Muffin au chocolat ou 2 boules de glace.

Prix nets en euros - Taxes et services compris
La Carte du restaurant peut-être modifiée selon les arrivages

BOISSONS

Bières pression :

1664 - 25cl	2.80 €
1664 Picon – 25 cl	3.00 €
1664 Picon - 50 cl	5.50 €
1664 Galopin	2.00 €
1664 panachés	2.70 €
Grimbergen – 25 cl	3.80€
Grimbergen Picon - 25 cl	3.80 €
Grimbergen Picon - 50 cl	5.60 €
Grimbergen Galopin	2.10 €
Grimbergen panaché	3.80 €
Supplément sirop	0.10 €

Nouveautés : Bières BIO

Brasserie artisanale de Montmorillon (33 cl)

Blanche Weizenbier 5.50°	4.10 €
Blonde Pale Ale 5.50°	4.10 €
Ambrée 6.50°	4.10 €
Bière d'été 4.50°	4.10 €
IPA 6°	4.10 €

Apéritifs :

Kir (cassis, mûre, pêche, framboise)	2,60 €
Kir Mousseux	3,60 €
Kir Royal	7.00 €
Pineau rouge ou blanc	3,20 €
Porto rouge	3.20 €
Ricard / Pastis	3.50 €
Martini rouge ou blanc	3.50 €
Suze	3.50 €
Malibu	3.50 €
Vodka	3.50 €
Gin tonic	6.00 €

Prix nets en euros - Taxes et services compris

La Carte du restaurant peut-être modifiée selon les arrivages

Cocktails :

Cocktails maison – AVEC ALCOOL

Cocktail de la Marina	5.00 €
Crème de Curacao, Vodka, Jus de pomme pétillant de la maison Gargouil	
Mojito	9.00 €
Menthe fraîche, citron vert, rhum blanc, rhum ambré, sucre de canne, Angustura, limonade	
Supplément purée de mangue ou Fruits rouges +0.50 €	
Spritz	9.00 €
Apérol, Procecco, eau gazeuse, Orange	
Tequila Sunrise	7.50 €
Tequila, grenadine, jus d'orange, jus de citron	
Punch maison	6.00 €
Rhum blanc, rhum ambré, sirop de passion, sirop grenadine, jus d'orange, jus d'ananas	
Cuba Libre	7.00 €
Rhum blanc, Coca-Cola, citron vert	

Cocktails maison – SANS ALCOOL

Virgin Mojito	7.00 €
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier	
Bora	7.00 €
Jus d'ananas, Jus de mangue, jus de citron, sirop de grenadine	
Volta	7.00 €
Schweppes, sirop de citron, sirop de Curacao, citron vert	
Cocoon	7.00 €
Jus de citron pressé, jus d'orange, jus d'ananas, limonade, trait de grenadine	

Nos whiskies :

Long John's – 4 cl	4.50 €
Baby – 2 cl	2.80 €
Red Breast – 4 cl	9.00 €
Jack Daniel's – 4 cl	6.50 €
Chivas – 4 cl	8.50 €

Nos digestifs :

Get 27/31	4.20 €
Eau de vie de poire William	5.50 €
Baileys	5.50 €
Armagnac	5.50 €
Cognac	5.50 €
Cognac XO	9.50 €
Calvados	5.50 €
Rhum diplomatico	8.00 €

Nos Champagnes :

Champagne Marcel Vezin (37,5cl)	25.00 €
Champagne Marcel Vezin (75cl)	40.00 €
Pétillants mousseux Charles Roy (75 cl)	25.00 €

Nos softs :

Orangina	2.60 €
Coca	2.60 €
Ice Tea	2.60 €
Schweppes Tonic	2.60 €
Perrier	2.60 €
Verre de limonade	2.00 €
Jus de fruits (ananas, pomme, orange, fraise, tomates)	3.00 €
Sirop à l'eau	1.20 €
Diabolo	2.80 €
Cola Bio	3.20 €
Limonade Bio	3.20 €

Prix nets en euros - Taxes et services compris

La Carte du restaurant peut-être modifiée selon les arrivages

Nouveautés : Jus de fruits Maison GARGOUIL à Charroux

Jus de pomme 33 cl	3.10 €
Jus de pomme pétillant 27.5 cl	3.60 €
Jus de pomme citron 33 cl	3.20 €
Jus de pomme poire 33 cl	3.20 €

Nos eaux minérales :

San Pellegrino	75 cl :	6.00 €	50cl : 3.50 €
Badoit	75 cl :	4.50 €	50 cl : 3.00 €
Thonon	75 cl :	3.00 €	

Nos boissons chaudes :

Chocolat	2.50 €
Café	1.50 €
Café crème	2.50 €
Décaféiné	1.60 €
Décaféiné crème	2.60 €
Thé	3.00 €
Infusion	3.00 €

Nos principaux partenaires locaux pour les produits du restaurant sont : Abattoir la SODEM au Vigeant pour l'agneau des cabanes grill et du restaurant, Abattoir CDV à Confolens pour le bœuf des cabanes grill et du restaurant, Maison VAN BEERS à Availles Limouzine : œufs, Maison Gargouil à Charroux : pommes, miel, Ets Nault à Availles limouzine : pain pour le restaurant, EARL les Ecuries de Chadelas à Adriers : fromage de chèvre, Maison Pezeau à Angoulême : grossiste en produits de la mer (2 à 3 livraisons par semaine), Brasserie de Bellefois de Neuville : bière artisanale proposée en bouteille au bar à partir de cette saison, Cave La Tour Beaumont à Beaumont Saint-Cyr : vins du Haut Poitou, CFP Gastronomie à La Roche Rigault : Traiteur et Conserverie de produits locaux (terrines pour accompagner les apéritifs et les paniers repas), Sté RLM à Civray : fournisseur de boissons.

**L'équipe de La Marina du Ponteil
vous souhaite un bon appétit
et un agréable moment de détente au
Village Flottant de Pressac !**