

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

Nos Planches Apéritives Gourmandes (2/4 personnes)

Planche chèvre « Le Petit Cochin », tome et fromage à l'échalotte de la Ferme de l'Argentor et assortiment de charcuteries (spianata, Jésus à l'ancienne, jambon de Parme). 17.50 €

Pain à l'ail et chorizo, beurre fermier de l'Argentor et jambon Vendée. 14.50 €

Filet de truite de Bretagne en gravlax au curry et toasts, fromage blanc aux herbes, blinis, crudités et crevettes. 16.50 €

LA CARTE

Nos entrées

✿ Huitre n°3 Marenne d'Oléron Label Rouge gratinées au four, guanciale et pineau. 12.50 €

✿ Œuf poché, crème de foie gras, velouté de butternut et noisette. 9.50 €

✿ Fricassée d'escargots sur os à moëlle gratiné aux câpres. 11.00 €

✿ Encornets en persillade et chorizo grillé. 9.50 €

✿ Salade toast de Reblochon et chèvre lardés, pommes de terre, lardons, oignon rouge, tomate confite, persillade, tome râpée ruffécoise, noix, magret fumé

Petite 10.00 €

Grande 16.90 €

✿ Salade de truite de Bretagne en gravlax, crevettes, burrata, avocat et Blinis, féta, concombre, radis et tomates confites

Petite 11.00 €

Grande 17.50 €

Nos plats

✿ Steak de thon mi-cuit, linguines au pesto d'ail des ours, sauce vierge à la pistache, mini bruschetta. 27.00 €

✿ Magret de canard sauce vanille verveine, mousseline de patate douce. 18.90 €

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

✿ Pavé de bœuf du limousin, fondue de poireaux à l'ail des ours, foie gras poêlée, morilles, purée grand-mère sauce poivre et foie gras. 28.00 €

✿ Tartare de bœuf Limousin au couteau, avocats, oignon rouge, piment d'Espelette, persil, crème de ciboulette, graines de sésame, frites maison. 18.90 €

✿ Gnocchi rissolées, crème de truffes, pleurotes, roquettes, pignons de pin, mini burrata. 18.90 €

✿ Civet de Lotte, risotto parmesan, shiitaké, persillade et feta. 24.00 €

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** (tome, chèvre et duo fromage frais), confiture de figues. 9.50€

Nos desserts maison

- ✧ Brioche perdue, caramel au lait, compotée de mangue et pomme à la vanille, glace yaourt. 9.00 €
- ✧ Crèmeux citron, biscuit streusel, sorbet citron. 9.00€
- ✧ Profiteroles maison au chou craquelin, vanille, straciatella, yaourt, coulis de chocolat, éclats d'amandes. 10.00 €
- ✧ Assiette gourmande – cookie, profiteroles, brownie, verrine cheesecake. 10.00 €

Nos coupes de glaces

- ✧ Dame blanche – 3 boules vanille, coulis de chocolat et chantilly, éclats d'amande 10.00 €
- ✧ Coupe colonel – 2 boules citron, vodka 8.00 €
- ✧ Coupe 2 boules (parfum au choix) 4.00 €
- ✧ Coupe 3 boules (parfum au choix) 5.90 €

Nos parfums de glace :

*Chocolat blanc, Mangue, Chocolat, Menthe-chocolat, Caramel, Vanille
Passion, Fraise, Mandarine, Framboise, Café,*

Ananas, Cassis, Coco, Citron vert, Citron jaune, Yaourt, Straciatella

MENU DU MOUSSAILLON

Menu enfant, jusqu'à 12 ans. 12.50€

Burger au choix : Steak haché (**boeuf du Limousin**) ou Aiguillettes de poulet panées ou Burger.

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 ou cookie-maison, caramel au lait.

Boisson au choix : verre d'Orangina, coca, jus de pommes, d'orange, d'ananas, sirop, ice tea



BOISSONS

Bières pression :

1664 - 25cl	3.50 €
1664 – 50 cl	7.00 €
1664 Picon – 25 cl	4.00 €
1664 Picon - 50 cl	7.50 €
1664 Galopin	2.50 €
1664 panachés	2.80 €
Grimbergen – 25 cl	4.00 €
Grimbergen – 50 cl	8.00 €
Grimbergen Picon - 25 cl	4.50 €
Grimbergen Picon - 50 cl	8.90 €
Grimbergen Galopin	2.70 €
Grimbergen panaché	3.80 €
Supplément sirop	0.20 €

Nouveautés : Bières BIO

Brasserie artisanale de Montmorillon (33 cl)

Blanche Weizenbier 5.50°	4.40 €
Blonde Pale Ale 5.50°	4.40 €
Ambrée 6.50°	4.40 €
Bière d'été 4.50°	4.40 €
IPA 6°	4.40 €

Apéritifs :

Kir (cassis, mûre, pêche, framboise)	3.50 €
Kir Mousseux	4.20 €
Kir Royal	7.50 €
Pineau rouge ou blanc	3,50 €
Porto rouge	3.50 €
Ricard / Pastis	3.50 €
Martini rouge ou blanc	3.50 €
Suze	3.50 €
Malibu	3.50 €
Vodka	3.50 €
Crème de rhum	7.50 €
Rhum bumbu	8.50 €

Cocktails :

Cocktails maison – AVEC ALCOOL

- Cocktail de la Marina** 6.00 €
Crème de Curacao, Vodka, Jus de pomme pétillant de la maison Gargouil
- Mojito** 12.00 €
Menthe fraîche, citron vert, rhum blanc, rhum ambré, sucre de canne, Angustura, limonade
Supplément purée de mangue ou Fruits rouges +0.50 €
- Spritz** 10.00 €
Apérol, Procecco, eau gazeuse, Orange
- Tequila Sunrise** 8.00 €
Tequila, grenadine, jus d'orange, jus de citron
- Punch maison** 7.00 €
Rhum blanc, rhum ambré, sirop de passion, sirop grenadine, jus d'orange, jus d'ananas
- Cuba Libre** 8.00 €
Rhum blanc, Coca-Cola, citron vert
- Pina Colada** 11.00 €
Rhum blanc, ananas, crème de coco
- Pink Lady** 10.00€
Gin citadelle rouge, eau pétillante, citron, grenadine, blanc d'œuf
- Raspberry** 11.00€
Gin citadelle rouge, jus de pomme de la maison Gargouil, sirop de Framboise, framboises fraîches, limonade, trait de citron.

Cocktails maison – SANS ALCOOL

- Virgin Mojito** 8.90 €
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier
- Bora** 8.90 €
Jus d'ananas, Jus de mangue, jus de citron, sirop de grenadine
- Volta** 8.90 €
Schweppes, sirop de citron, sirop de Curacao, citron vert
- Cocoon** 8.90 €
Jus de citron pressé, jus d'orange, jus d'ananas, limonade, trait de grenadine

Prix nets en euros - Taxes et services compris

La Carte du restaurant peut-être modifiée selon les arrivages

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 €
La Pointe Blanche – 4 cl	8.50 €
Yoichi – 4 cl	9.50 €
Nikka Coffey grain – 4 cl	9.50 €

Nos Gins :

Citadel Gin Rouge	8.90 €
avec Tonic au choix Water, Cucumber, Lemongrass Soda	
Citadel Gin	8.60 €
avec Tonic au choix Water, Cucumber, Lemongrass Soda	
Gordon's Gin tonic lemongrass soda	6.50 €

Nos Tonics :

Tonic water	4.00 €
Tonic Cucumber	4.00 €
Tonic lemongrass soda	4.00 €

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)	36.00 €
Champagne Marcel Vezin (75cl)	55.00 €
Pétillants mousseux Charles Roy (75 cl)	25.00 €

Nos softs :

Orangina	3.50 €
Coca	3.50 €
Ice Tea	3.50 €
Schweppes Tonic	3.50 €
Perrier	3.50 €
Verre de limonade	3.50 €
Jus de fruits (ananas, pomme, orange, fraise, tomates)	3.90 €
Sirop à l'eau	1.20 €
Diabolo	3.50 €
Cola Bio	4.20 €
Limonade Bio	4.20 €

Nouveautés : Jus de fruits Maison GARGOUIL à Charroux

Jus de pomme 33 cl	4.20 €
Jus de pomme pétillant 27.5 cl	4.00 €
Jus de pomme citron 33 cl	4.20 €
Jus de pomme poire 33 cl	4.20 €

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	1.80 €
Café crème	2.50 €
Décaféiné	1.90 €
Décaféiné crème	2.60 €
Thé	3.00 €
Infusion	3.00 €

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

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