

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 (Maison Ribadière) 19.50 €

Filet de saumon en gravlax et toasts, fromage blanc aux herbes, blinis, crudités et crevettes 16.50 €

LA CARTE

Nos entrées

Gaspacho de betterave, toasts de fromage à l'échalotte et miettes de thon 7.50€

Couteaux au four, en persillade 11.50 €

Foie gras au cognac, chutney pomme, oignon et noix au pineau des Charente 14.50 €

Escalope de foie gras, pêches rôties, jus de canard et éclats de noisette 12.90 €

Fricassée d'escargots sauce morille 11.00 €

Encornets en persillade et chorizo grillé, coulis de tomate 10.50 €

Nos salades et tartares

Salade toasts de chèvre chaud lardés, pommes de terre, lardons, oignon rouge, tomate confite,

Persillade, tome râpée ruffecoise, noix, magret fumé

Petite	10.00 €	Grande	16.90 €
--------	---------	--------	---------

Salade de saumon en gravlax au pineau des Charentes, crevettes, œuf poché, avocat Blinis, féta, concombre, radis et tomates confites

Petite	11.00 €	Grande	17.50 €
--------	---------	--------	---------

Salade pastèque, féta, pignons de pin, jambon de la maison Ribadière et crudités

Petite	9.50 €	Grande	15.90 €
--------	--------	--------	---------

Tartare de bœuf Limousin à l'italienne, coupé au couteau, tomates confites, parmesan, pignon de pin et basilic, frites maison 19.90 €

Tartare de thon au citron vert, crevettes, fromage blanc fermier à la ciboulette, frites maison et salade 19.50 €

Prix nets en euros - Taxes et services compris

La Carte du restaurant peut-être modifiée selon les arrivages

Nos moules accompagnées de frites maison, 750 gr./pers.

- ✂ -Moules crème de Parmesan et basilic (vin blanc, oignon, persil) 15.90 €
- ✂ -Moules marinières (vin blanc, oignon, persil) 14.90 €
- ✂ -Moules à la crème d'ail (vin blanc, oignon, persil) 15.50 €
- ✂ Moules au bleu et au pineau des Charentes (vin blanc, oignon, persil) 15.90 €



Nos plats

- ✂ -Poisson du moment, salade de tomates du Prodteur sauce vierge, coulis de basilic et risotto parmesan 24.00 €
- ✂ -Magret de canard jus à la vanille, abricots rôtis au romarin et purée grand-mère 19.90 €
- ✂ -Cochon mijoté à la bière, légumes de saison, sauce miel balsamique et poivre de Sichuan, purée grand-mère 18.90 €
- ✂ -Faux filet de bœuf du limousin, sauce au bleu et pineau des Charentes, légumes du moment et pommes de terre grenailles 28.00 €
- ✂ -Gnocchi rissolées, crème de parmesan, fondue d'aubergines, roquettes, pignons de pin, mini burrata 18.90 € (supplément Jambon Maison Ribadiere) 2.50€
- ✂ -Côte de Bœuf Limousine, frites maison et légumes du moments (Environ 1.3 kg, à partager pour 2 personnes) 75.00 €



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

- ✂ Tiramisu framboises fraîches et spéculos 9.00 €
- ✂ Brioche perdue à la mangue, sorbet mangue 9.00 €
- ✂ Salade de fraises, caramel à la Picto Charentaise, sorbet mirabelle 9.00 €
- ✂ Profiteroles maison au chou craquelin, vanille, coulis de chocolat, éclats d'amandes 10.00 €
- ✂ Assiette gourmande – (demander gourmandise du moments) 10.00 €
- ✂ Salade de fruits exotiques frais (mangue, passion, ananas et banane), coriandre et sorbet coco 9.00 €

Nos coupes de glaces « digestives »

Coupe colonel – 2 boules citron, vodka 8.00 €

Coupe charentaise – 2 boules cognac raisins, Cognac 8.00 €

Coupe café liégeois panaméen, 1 boule café, 1 boule vanille, liqueur de rhum Bumbu et coulis de caramel au café, chantilly 10.00 €



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

Nos coupes de glaces

- ✧ Dame blanche – 3 boules vanille, coulis de chocolat et chantilly, éclats d'amande 10.00 €
- ✧ Coupe forêt noire, 2 boules Amarena, 1 boule yaourt, Amarena, coulis chocolat, chantilly, éclats de spéculos 10.00 €
- ✧ Coupe fraîcheur, 1 boule pomme granny, 1 boule citron vert, 1 boule mirabelle, fraise fraîches 8.00 €
- ✧ Coupe 1 boule (parfum au choix) 2.00 €
- ✧ 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, Barbe à papa, Abricot Ananas, Cassis, Coco, Citron vert, Citron jaune, Yaourt, Stracciatella, Amarena, Cognac-raisin, Pistache, Crème d'Isigny, Pomme, Mirabelle

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 Burger, ou Hot-dog saucisse de veau du limousin, salade cheddar

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 - 25 cl	2.80 €	50 cl - 5.60 €
1664 Blanche - 25 cl	4,00 €	50 cl - 8.00 €
Picto IPA - 25 cl	4,00 €	50 cl - 8.00 €
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 - 25 cl	3.80 €	50 cl - 7,60 €
Supplément sirop	0.20 €	
Monaco - 25 cl	3.00 €	50 cl - 5.50 €

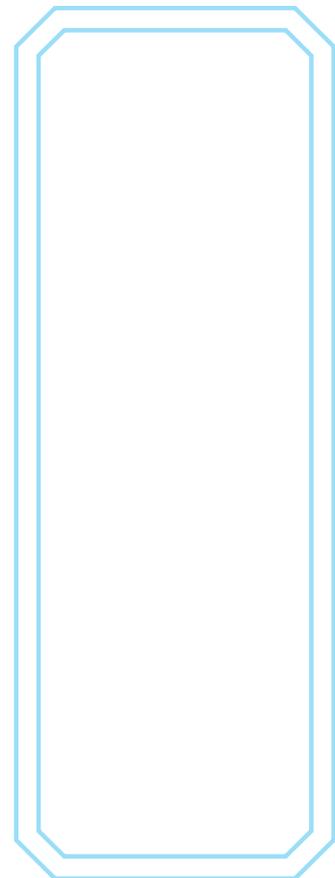
Nouveautés : Bières BIO

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 €
Blonde Fût de Pineau	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	

Prix nets en euros - Taxes et services compris

La Carte du restaurant peut-être modifiée selon les arrivages

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

Nos whiskies :

Clan Campbell – 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 37,5 cl	31.00 €
Champagne Marcel Vezin 75 cl	46.00 €
Coupe de Champagne Marcel Vezin 12,5 cl	10.00 €

Pétillant 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 €
Jus de fruits au choix :	3.90 €
ananas, pomme, orange, fraise, tomate, abricot.	
Sirop à l'eau	1.20 €
Diabolo	3.50 €
Limonade	3.00 €

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 pomme-mangue 33 cl	4.20 €

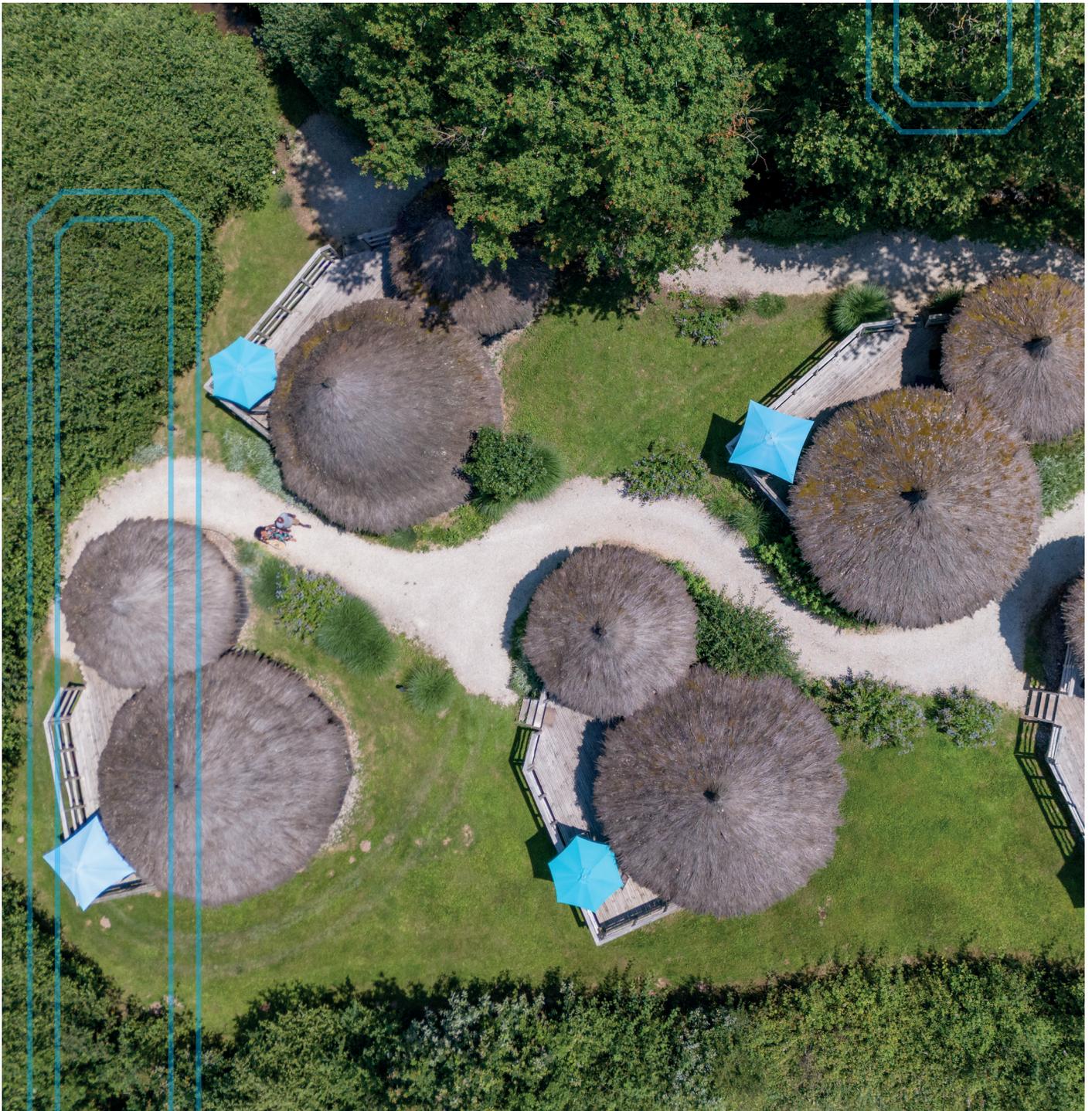
Nos eaux minérales :

San Pellegrino	75 cl	6.00 €	50 cl	3.50 €
Badoit	75 cl	4.50 €	50 cl	3.00 €
Thonon	1 L	3.00 €		
Vittel	75 cl	4.00 €		

Nos boissons chaudes :

Chocolat	2.50 €
----------	--------

Café	1.80 €
Grand Café	3.50 €
Café crème	2.50 €
Décaféiné	1.90 €
Décaféiné crème	2.60 €
Thé	3.00 €
Infusion	3.00 €
Cappucino	2.50 €



**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