

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 €

Planche de saumon en gravlax aux pineaux des Charentes, beignets de thon, feta, courgette sauce fromage blanc ciboulette 16.50 €

LA CARTE

Nos entrées

Couteaux au four, en persillade 11.50 €

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

Cassolette de ris de veau, sauce foie gras et morilles 15.50 €

Sauté de crevettes et d'encornets marinés au citron vert, curry rouge, fromage blanc aux herbes 11.50 €

Nos salades et tartares et carpaccio

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 €

Tartare de bœuf Limousin de La Marina, coupé au couteau, capres, échalotes, cornichons, jaune d'œuf, persil, frites maison 19.90 €

Carpaccio de thon, mangue, passion, citron vert, oignons rouges et burrata 16.90 €

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, mousseline de patates douces, chorizo grillé, féta, sauce vierge 24.00 €
- ✕ Magret de canard jus à la vanille, figues aux baies de verveine 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 €
- ✕ Foie de veau, sauce vin rouge, échalotes, escalope de fois gras, mousseline d'haricots blancs (Fermes de Chassagnes) 24.00 €
- ✕ Pavé de bœuf Limousin, risotto parmesan coulis de betteraves, persillade et éclat de noisettes 25.00 €
- ✕ Gnocchis aux pleurotes, cébettes, coulis de champignons, magret fumé, parmesan, pignon de pin, roquette 19.90 €



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 au Reines Claude, glace pistache et caramel au lait 9.00 €
- ✂ Crumble pomme-coing (Maison Gargouil), chocolat blanc et glace chocolat blanc 9.00 €
- ✂ Crème brûlée aux abricots rôtis à la vanille, sorbet abricot 9.00 €
- ✂ Profiteroles maison au chou craquelin, vanille, coulis de chocolat, éclats d'amandes 10.00 €
- ✂ Crémeux citron, suprême d'orange, spéculoos, meringue minute, crème glacée yaourt 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 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 €

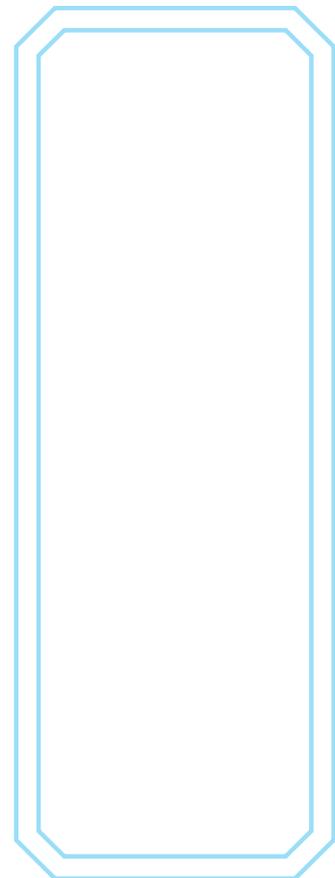
Nouveautés : Bières BIO

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 moussoux 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 €

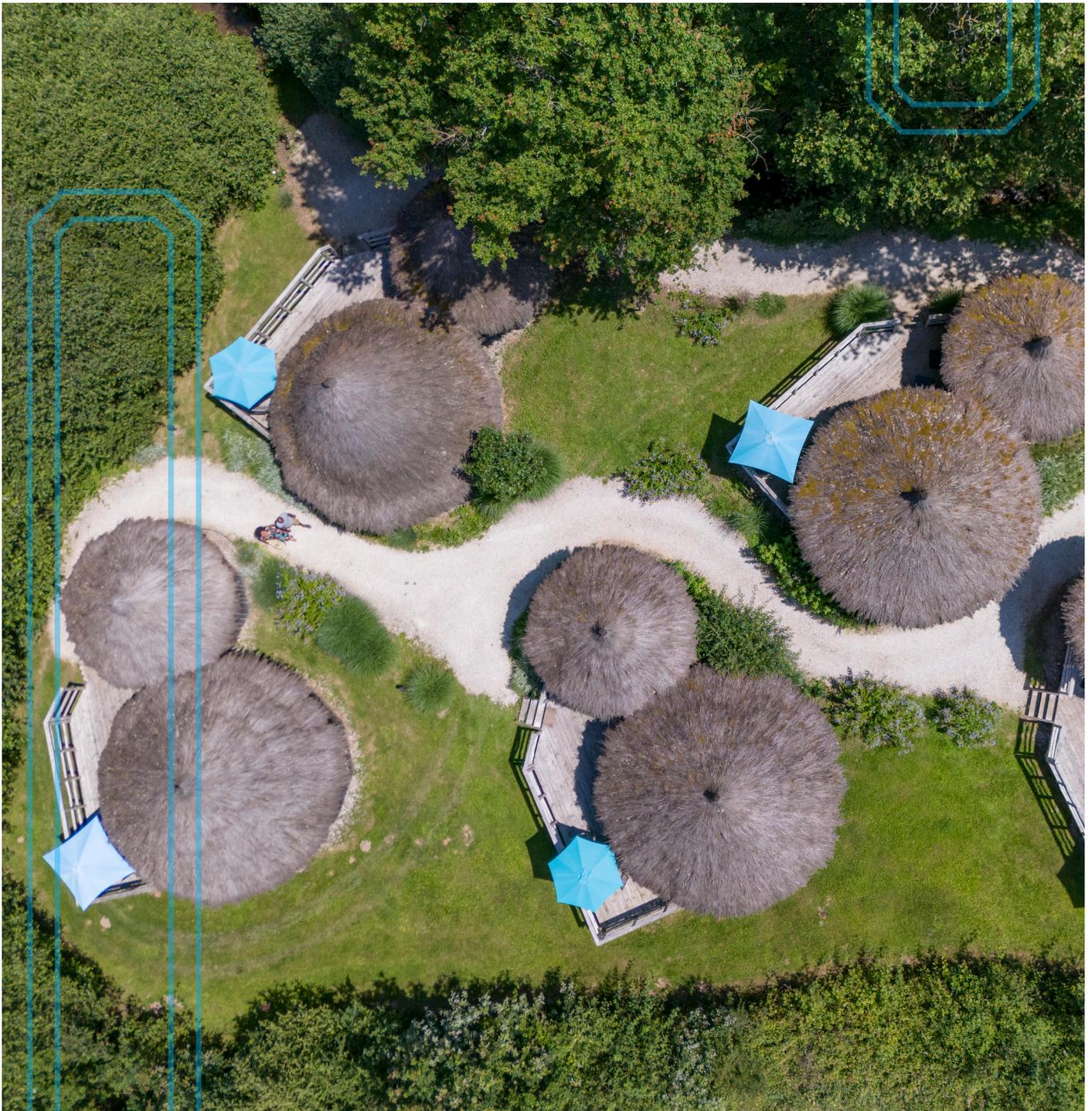
Nos eaux minérales :

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