

LA MARINA DU PONTEIL

La carte



Cuisine fait maison, plats de saison, élaborés sur place par
notre Chef et son équipe.

Priorité donnée aux circuits courts et aux produits locaux

À PARTAGER

Planches 2 ou 4 personnes

10,00 € ou 19,50 €

- Assortiment de charcuteries et cocotte de fromages au four au miel (Maison Ribadière, Ferme de l'Argentor, Apiculteur Charles Noirault)
- Saumon gravlax au Pineau des Charentes et poivre Timut, beignets de fromage de chèvre (La Margelle des Papes) et sauce fromage blanc-ciboulette

LA CARTE

Entrées, Salades et Carpaccio

- Ceviche de poisson du moment, citron vert, passion, avocat, oignon rouge et coriandre **9,90 €**
- Brouillade d'œufs aux morilles, choux fleur croquant et tome de vache fermière **9,90 €**
- Fricassée d'escargots, crémeux d'artichauts truffés, chips de lard et salsifis rôtis **12,00 €**
- Carpaccio de bœuf, feta, vinaigrette aux olives noires et anchois, salade de radis, oignons rouges et jeunes pousses d'épinards

Petit 8,50 € / Grand, avec frite 17,90 €

- Salade de légumes d'hiver, pignons de pins, toasts de chèvre au four, lardons, pommes, noix, radis, courges rôties au miel et vinaigrette au soja

Petite 9,00 € / Grande 16,90 €



Prix nets en euros – Taxes et services compris

La carte du restaurant peut-être modifiée selon les arrivages – Demandez la liste des allergènes



Plats

- Cochon mijoté à la bière, légumes de saison, sauce miel-balsamique et poivre de Sichuan et purée grand-mère **19,90 €**
- Magret de canard, jus réduit au Porto et poivre de Timut, mousseline de patate douce au citron noir d'Iran et capucines rôties **19,90 €**
- Côte de bœuf de race Limousine, en croute d'herbe (1,5kg), **à partager à deux**, sauce vin rouge et échalote, frites et salade **55,00 €**
- Effiloché d'agneau confit en croustillant, carottes en deux façons, jus d'agneau persillé et fondue d'épinards **22,00 €**
- Médaillon de lotte, crémeux de céleris ail et gingembre, palourdes en persillade, fondue de poireaux à la moutarde et anis étoilé **24,00 €**
- Gnocchis au parmesan, brocoli et chou fleur rôtis au beurre, crémeux d'artichauts truffés et copeaux de tome – **Supplément jambon 2€** **18,90 €**
- Tartare de bœuf de race Limousine de La Marina, coupé au couteau, câpres, échalotes, cornichons, jaune d'œuf, persil et frites maison **19,90 €**

Supplément petite frite maison 2,50€ / supplément grande frite maison 3,50€

Prix nets en euros – Taxes et services compris

La carte du restaurant peut-être modifiée selon les arrivages – Demandez la liste des allergènes



Fromages

- Assiette de fromages régionaux, tome de vache, camembert, chèvre et vache affiné
Salade et duo de condiments : caramel salé à la Picto Charentaise et gelée de Montbazillac 9,50 €

Desserts

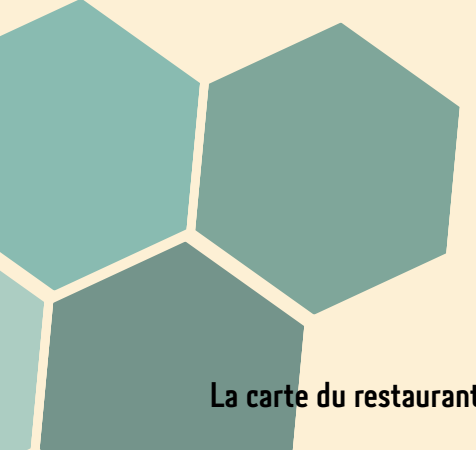
- Brioche façon pain perdu, pommes caramélisées, caramel au lait et glace yaourt 9,00 €
- Vacherin mangue, sorbet framboise et tartare de fruits exotiques 8,00 €
- Poires confites à la vanille et anis étoilé, Tiramisu minute, sorbet cassis et biscuit croquant 9,00 €
- Profiteroles gourmandes de La Marina (choux craquelin, glace vanille coulis de chocolat, amandes et chantilly) 10,00 €

Coupes de glace "digestives"

- Coupe Colonel – 2 boules citron et Vodka 8,00 €
- Coupe Charentaise – 2 boules cognac-raisins et Cognac 8,00 €
- Coupe café liégeois Panaméen – 1 boule café, 1 boule vanille, liqueur de rhum Bumbu, coulis de caramel et chantilly 10,00 €

Prix nets en euros – Taxes et services compris

La carte du restaurant peut-être modifiée selon les arrivages – Demandez la liste des allergènes





Coupes de glace

- Dame blanche – 3 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly et éclats d'amande 10,00 €
- Coupe forêt noire, 2 boules Amarena, 1 boule yaourt, Amarena, coulis chocolat, chantilly et éclats de spéculoos 10,00 €
- Coupe 1 boule (parfum au choix) 2,00 €
- Coupe 2 boules (parfums au choix) 4,00 €
- Coupe 3 boules (parfums au choix) 5,90 €

Nos parfums de glace :

Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Chocolat blanc, Menthe-chocolat, Caramel, Café, Yaourt, Crème d'Isigny, Stracciatella, Cognac-raisin, Rhum-raisin, Pistache, Amarena, Noix de Coco, Barbe à papa

Sorbets : Fraise, Framboise, Cassis, Citron vert, Citron jaune, Ananas, Passion, Mangue, Mandarine, Pomme, Mirabelle, Abricot

MENU DU MOUSSAILLON

Menu enfant, jusqu'à 12 ans

12,50 €

- Plat au choix parmi :
 - Aiguillettes de poulet panées
 - Steak haché (race Limousine)
 - Burger (poulet pané ou bœuf de race Limousine), cheddar et ketchup-mayo
 - Hot-dog saucisse (veau de race Limousine), cheddar et ketchup-mayo
- Garniture au choix : Frites maison, légumes du moment ou purée à l'ancienne maison
- Dessert au choix : Cookie maison et caramel au lait, 2 boules de glace ou muffin au chocolat
- Boisson au choix : Verre de jus de pommes (Maison Gargouil), orange, ananas, sirop, Orangina, Coca-Cola ou Ice Tea

Prix nets en euros – Taxes et services compris

La carte du restaurant peut-être modifiée selon les arrivages – Demandez la liste des allergènes

ALCOOLS ET COCKTAILS

Bières pression

	12,5cl	25cl	50cl
1664	2,50 €	3,50 €	7,00 €
1664 Picon	-	4,00 €	7,50 €
1664 Panaché	-	2,80 €	5,60 €
1664 Blanche	-	4,00 €	8,00 €
Picto Charentaise IPA	-	4,00 €	8,00 €
Grimbergen	2,70 €	4,00 €	8,00 €
Grimbergen Picon	-	4,50 €	8,90 €
Grimbergen Panaché	-	3,80 €	7,60 €
Monaco	-	3,00 €	5,50 €

Bières Bio

33cl

Brasserie artisanale de Montmorillon

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 €

Supplément sirop 0,20€

Apéritifs

Kir Cassis, mûre, pêche <u>ou</u> framboise	3,50 €	Martini rouge <u>ou</u> blanc	3,50 €
Kir Mousseux Cassis, mûre, pêche <u>ou</u> framboise	4,20 €	Pineau rouge <u>ou</u> blanc	3,50 €
Kir Royal Cassis, mûre, pêche <u>ou</u> framboise	7,50 €	Suze	3,50 €
Porto rouge	3,50 €	Malibu	3,50 €
Ricard / Pastis	3,50 €	Vodka	3,50 €
		Crème de rhum	7,50 €
		Rhum Bumbu	8,50 €

Prix nets en euros – Taxes et services compris

La carte du restaurant peut-être modifiée selon les arrivages – Demandez la liste des allergènes

Cocktails Maison (Avec Alcool)

Cocktail de La Marina

Crème de Curaçao, Vodka et jus de pomme pétillant de la Maison Gargouil

6,00 €

Mojito

Menthe fraîche, citron vert, rhum blanc, rhum ambré, sucre de canne, Angustura et limonade

12,00 €

Spritz

Apérol, Prosecco, eau gazeuse et tranche d'orange

10,00 €

Tequila Sunrise

Tequila, sirop de grenadine, jus d'orange et jus de citron

8,00 €

Punch maison

Rhum blanc, rhum ambré, sirop de passion, sirop de grenadine, jus d'orange et jus d'ananas

7,00 €

Cuba Libre

Rhum blanc, Coca-Cola et citron vert

8,00 €

Piña Colada

Rhum blanc, jus d'ananas et crème de coco

11,00 €

Pink Lady

Gin Citadelle rouge, eau pétillante, jus de citron, sirop de grenadine et blanc d'œuf

10,00 €

Raspberry

Gin Citadelle rouge, jus de pomme de la Maison Gargouil, sirop de framboise, framboises fraîches, limonade et trait de citron

11,00 €



Prix nets en euros – Taxes et services compris

La carte du restaurant peut-être modifiée selon les arrivages – Demandez la liste des allergènes



Cocktails Maison (Sans Alcool)

Virgin Mojito

Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne et Perrier

8,90 €

Bora

Jus d'ananas, jus de mangue, jus de citron et sirop de grenadine

8,90 €

Volta

Schweppes, sirop de citron, sirop de Curaçao et citron vert

8,90 €

Cocoon

Jus de citron pressé, jus d'orange, jus d'ananas, limonade et trait de sirop de grenadine

8,90 €

Prix nets en euros – Taxes et services compris

La carte du restaurant peut-être modifiée selon les arrivages – Demandez la liste des allergènes

Whiskies

4cl

Clan Campbell 4,50 €

Baby 2,80 €

Red Breast 9,00 €

Jack Daniel's 6,50 €

Chivas 8,50 €

La Pointe Blanche 8,50 €

Yoichi 9,50 €

Nikka Coffey Grain 9,50 €

Gins

Le classique Gordon's Gin tonic 6,50 €

Gin Citadelle Rouge
Tonic au choix :
Water, Cucumber ou Lemongrass Soda 12,90 €

Gin Citadelle
Tonic au choix :
Water, Cucumber ou Lemongrass Soda 12,60 €

Digestifs

Get 27 ou 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 Diplomático 8,00€

Champagnes et mousseux

La coupe

37,5cl

75cl

Champagne Marcel Vezin 10,00 € 31,00 € 46,00 €

Mousseux Charles Roy - - 25,00 €

Prix nets en euros – Taxes et services compris

La carte du restaurant peut-être modifiée selon les arrivages – Demandez la liste des allergènes

SOFTS ET BOISSONS CHAUDES

Softs

4cl

Orangina 3,50 €

Coca-Cola 3,50 €

Ice Tea 3,50 €

Schweppes Tonic 3,50 €

Perrier 3,50 €

Sirop à l'eau 1,20 €

Diabolo 3,50 €

Limonade 3,00 €

Tonics

Tonic Water 4,00 €

Tonic Cucumber 4,00 €

Tonic Lemongrass soda 4,00 €

Eaux minérales

50cl

75cl

1L

San Pellegrino 3,50 € 6,00 € -

Badoit 3,00 € 4,50 € -

Thonon - - 3,00 €

Vittel - 4,00 € -

Jus de fruits

Jus de fruits au choix 3,90 €

Ananas, pomme, orange, fraise, tomate, abricot, ACE

Maison Gargouil à Charroux

Jus de pomme - 33cl 4,20 €

Jus de pomme pétillant - 27,5cl 4,00 €

Jus de pomme-citron - 33cl 4,20 €

Jus de pomme-mangue - 33cl 4,20 €

Boissons chaudes

Chocolat 2,50 €

Café 1,80 €

Grand café 3,50 €

Café crème 2,50 €

Cappucino 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 - Demandez la liste des allergènes