

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

- Croque Monsieur au pain de campagne (boulangerie Decontet), jambon blanc, basilic, tomate confites, tome de l'argenter, burrata et salade de crudités **11,00€**

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'Argenter, Apiculteur Charles Noirault)
- Saumon (Bomlo) gravlax au Pineau des Charentes et poivre Timut, beignets saumons et fromage de chèvre (La Margelle des Papes), crevettes et rilette de thon, ciboulette.

LA CARTE

Entrées, Salades

- Foie gras maison, toast brioché, chutney de figues et figues fraîches. **12,90 €**
- Couteaux au four en persillade **11,50€**
- Tartare de thon, saumon, échalote, ciboulette et citron
Petit 12.90 € / Grand 19,90 €
- Salade croustillant de chèvre, pistaches, jambon Ribadière, figues, lardons, crudités et melon.
Petite 11.50 € / Grande 17,90 €
- Salade fraîcheur, tomates, pastèque, feta de chèvre, ciboulette, saumon et melon.
Petite 11,90€ / Grande 18,90€
- Salade Burrata, mozzarella, crudités, jambon truffé et coulis basilic
Petite 10,50€ / Grande 17,90€



Prix nets en euros – Taxes et services compris

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



Nos Moules accompagnées de frites maison

- Moules marinières 14,90 €
- Moules crème d'ail 15,90 €
- Moules crème au bleue 16,50 €
- Moules crème d'ail et chorizo 16,90 €

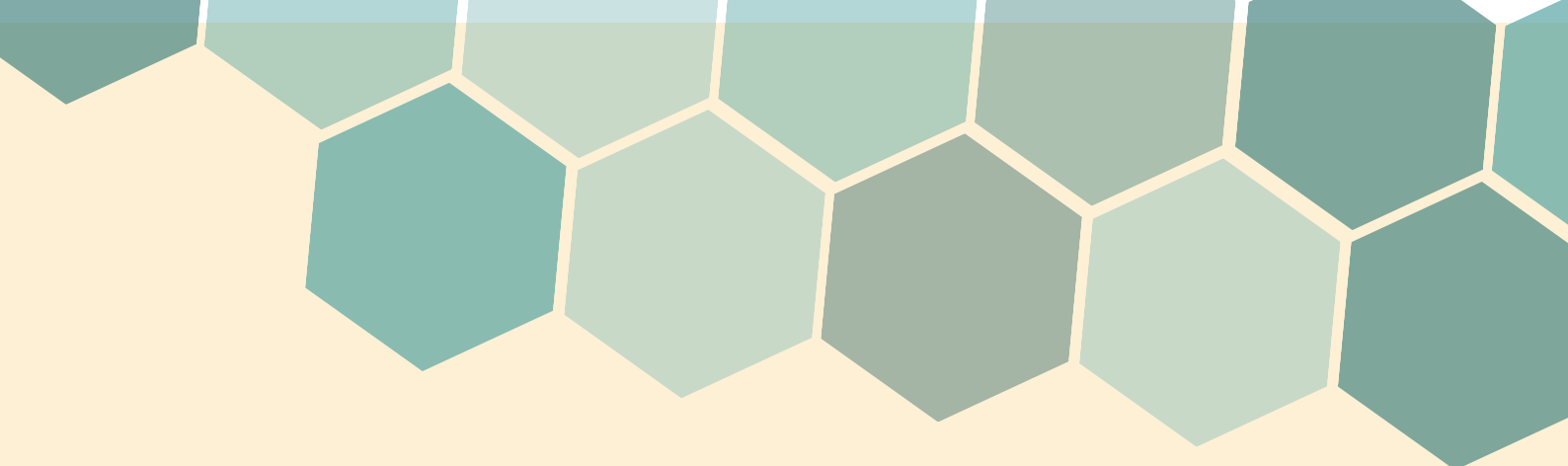
Plats

- Cochon mijoté à la bière, légumes de saison, sauce miel-balsamique et poivre de Sichuan et purée grand-mère 19,90 €
- Demi Magret de canard, aux figues, sauce poivres et foie gras, purée Grand mère 19,90€
- Tartare de bœuf à l'italienne de race Limousine de La Marina, coupé au couteau, basilic, tomates confites, parmesan, pignons de pin et frites maison. 19,90 €
- Faux filet de race Limousine, sauce creme d ail , frites et salade . 27,00 €
- Gigot d'agneau à la plancha, salade de fèves et courgette, sauce fromage blanc, poivres, menthe , ail et pommes de terres rissolées. 22,00 €
- Steak de thon à la plancha, risotto aux champignons et courgettes, parmesan, pignons de pins et sauce vierge. 21,00 €
- Gnocchis rissolés, sauce tomate, basilic et boulettes de viande gratinées à la tome. 19,90 €
- Gnocchis rissolés, option végétarienne, falafels. 19,90 €
- Linguinis, crème de chèvre, éclats de noisette, jambon Ribadières et persillade 17,50 €

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

- Duo de fromages chèvre et cremeux façon camembert au four sur pain de campagne, caramel salé à la picto Charentaise 7,00 €

Desserts

- Brioche façon pain perdu, pommes caramélisées, caramel au lait et glace yaourt 9,00 €
- Baba au rhum salade de pêche, chantilly et sorbet coco 9,00 €
- Profiteroles gourmandes de La Marina (choux craquelin, glace vanille, coulis de chocolat, amandes et chantilly) 10,00 €
- Creme brulée au praliné, crème glacée chocolat blanc et framboise fraîche 10,00€
- Cremeux citron vert, fraises fraîches, éclats de speculoos et sorbet citron. 9,00€

Coupes de glace "digestives"

- Coupe Colonel : 2 boules citron et Vodka 9,00 €
- Coupe Charentaise : 2 boules cognac-raisins et Cognac 9,00€
- Coupe william's : 2 boules sorbet poires, eau de vie de poire 8,00 €
- Coupe Napoléon : 2 boules sorbet mandarine , liqueur de mandarine 8,00 €

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 strawberry- cheese cake, 1 boule fraise, 1 boule stracciatella , 1 boule yaourt coulis de fruits rouges et mousse cheese cake 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 , Stracciatella, Cognac-raisin, Rhum-raisin, Pistache, Amarena, Noix de Coco, Pate à tartiner, Chupa Chups , vanille Macadamia, speculoos.

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

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

LES PRODUITS LOCAUX

L'équipe prend soin de favoriser au maximum les producteurs et entreprises locales, en sélectionnant principalement des produits de saison :

Jambons affinés, chorizos et saucissons : Ribadière (Lessac)

Légumes : Philippe Baillargé (Mauprévoir)

Les fromages de vache : Ferme de l'Argentor (Poursac)

Les fromages de chèvre : La Margelle des Papes (Usson-du-Poitou)

Escargots : Nomade des jardins (Adriers)

Miel : Charles Noirault (Joussé)

Bières : Brasserie Montmorillon (Montmorillon)

La Picto Charentaise (Genouillé)

Oeufs : Van Beers Guillaume (Availles- Limouzine)

Pommes et jus de pommes : Maison Gargouil (Charroux)

Boeuf et Agneau : Confolentaise des Viandes (Confolens)

Boissons : RLM Distribution (Savigné)

Boulangerie : Yoanne de Contet (Charroux)



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 €
Grimbergen fruits rouges	-	4,00 €	8,00 €
Brooklyn 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 €

Supplément sirop 0,20€

Apéritifs

Kir	3,50 €
Cassis, mûre, pêche <u>ou</u> framboise	
Kir Mousseux	4,20 €
Cassis, mûre, pêche <u>ou</u> framboise	
Kir Royal	7,50 €
Cassis, mûre, pêche <u>ou</u> framboise	
Porto rouge	3,50 €
Ricard / Pastis	3,50 €

Bières Bio

Brasserie artisanale de Montmorillon

Blanche Weizenbier - 5.50°	4,40 €
Blonde Pale Ale - 5.50°	4,40 €
Ambrée - 6.50°	4,40 €
IPA - 6°	4,40 €
Blonde Fût de Pineau	4,40 €

Bière sans alcool

1664 sans alcool	4,50€
------------------	-------

Martini rouge <u>ou</u> blanc	3,50 €
Pineau rouge <u>ou</u> blanc	3,50 €
Suze	3,50 €
Malibu	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 €

Raspberry

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

11,00 €

Fraise lady

Malibu, prosecco, jus de fraise, limonade, sirop de cerise

9,00€

Frech citron

limencello, limonade et jus de citron frais

9,00€



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€

Limonccelo 4,50 €

Champagnes et mousseux

La coupe

37,5cl

75cl

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

Mousseux Charles Roy 4,00 € - 25,00 €

Champagne P.Louis Martin 58,00 €

Champagne Moët & Chandon 76,00 €

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

Orangina	3,50 €
Coca-Cola	3,50 €
Ice Tea	3,50 €
Perrier	3,50 €
Sirop à l'eau	1,20 €
Diabolo	3,50 €
Limonade	3,00 €

Tonics

Schweppes Tonic	3,50 €
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

Maison Gargouil à Charroux

Jus de pomme - 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