



Le Pont Rouge
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

*Le restaurant est ouvert midi et soir
du lundi au samedi*

*Tous les plats sont faits maison
avec des produits frais*

<i>Apéritif au choix</i>	<i>9 euros</i>
<i>Flûte de Champagne</i>	<i>10 euros</i>
<i>Formule 1 plat chariot de fromages ou 1 dessert au choix</i>	<i>26 euros</i>
<i>Formule 1 plat chariot de fromages et 1 dessert au choix</i>	<i>32 euros</i>
<i>Formule 1 entrée et 1 plat</i>	<i>39 euros</i>
<i>Formule 1 entrée, 1 plat chariot de fromages ou 1 dessert au choix</i>	<i>45 euros</i>
<i>Formule 1 entrée, 1 plat chariot de fromages et 1 dessert au choix</i>	<i>52 euros</i>
<i>Le choix est à faire sur la carte</i>	
<i>Café ou infusion</i>	<i>3 euros</i>

Le Chef Romain Tondereau

VOUS propose

Entrées

Salade de lentilles du Puy aux ris de veau
Blette farcie, langoustines glace de homard ratatouille au citron
Médallions de foie gras de canard un verre de coteaux du Layon
Assiette gourmande
Fond d'artichaut breton œuf poché sauce tartare
Saumon gravlax farandole de légumes vinaigrette à l'aneth

Poissons - Viandes

Poisson du jour selon arrivage
Filet de lieu jaune en ibérique
Encornets farcis épinards champignons crème de curry et Noilly
Filet de bœuf sauce au poivre vert
Ris de veau sauce au Noilly

Desserts

Assiette gourmande surprise
Fraises et rhubarbe façon melba
Framboisier et coulis de fruits rouges
Tarte au citron et sorbet citron vert
Coulant au chocolat et framboises crème anglaise

Vins

Marsannay Rosé	pinot noir	2017	35 euros
Ghislain Kohut			
Chablis		2018	35 euros
Domaine Bersan			
Montagny 1 ^{er} cru blanc	Monouchot	2018	40 euros
Laborde Juillot			
Irancy rouge		2017	37 euros
Domaine Bersan			
Château Mayne Lalande		2015	45 euros
Lisrac-Médoc		Bernard Lartigue	
Saint-Joseph		2019	37 euros
Les Rochins			
Saint Nicolas de bourgueil		demie bouteille	18 euros
Domaine de la Cabernette			
Chablis		demie bouteille	18 euros