

# RESTAURANT LE PONTON



TOUTE L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITE DE PASSER UN  
AGRÉABLE MOMENT !

100%  
GRATUIT

BiHAPPY

Profitez des avantages du restaurant grâce à la  
carte BiHappy.

C'est gratuit, demandez la à l'accueil du Casino.

# MENUS

## FORMULE GAGNANTE

Uniquement le midi  
Du lundi au samedi

**PLAT DU JOUR**  
+  
**DESSERT DU JOUR**

**20€**  
ou 1100 pts

## FORMULE BACCARA

Tous les soirs  
et le dimanche midi

**PLAT DU JOUR**  
+ **DESSERT DU JOUR**  
OU CAFÉ GOURMAND  
+ **BOISSON** VERRE DE VIN OU BIÈRE  
OU 1/2 EAU MINÉRALE

**24€**  
ou 1200 pts

## MENU DU QUAI

Tous les jours  
midi et soir

**ENTRÉE**  
+ **PLAT**  
+ **DESSERT**  
AU CHOIX SUR LA CARTE  
HORS \* OU SUPPLÉMENT 4€

**29€**  
ou 1300 pts

## MENU ENFANT

**PLAT ENFANT**  
+ **GLACE** 1 BOULE  
+ **SIROP À L'EAU**

**11€**  
jusqu'à 12 ans

# ENTRÉE

## **SALADE LANDAISE AU MAGRET DE CANARD - 13€ \***

Salade, tomates, maïs, noix, magret de canard, gésiers, asperges et bloc de foie gras de canard

## **SALADE DE CHÈVRE CHAUD RÔTI AU MIEL - 11€**

Salade, tomates, concombres, champignons, toasts de chèvre, oignons rouge, noix et sauce salade

## **SALADE CÉSAR - 11€**

Salade, tomates, oignons, émincés de poulet rôti, oeuf dur, copeaux de parmesan, croûtons et sauce Caesar

## **CARPACCIO DE POISSON MARINÉ - 11€**

Poisson du moment et sa marinade au citron

## **ASSIETTE DE CHARCUTERIE - 11€**

Terrine ou pâté, jambon cru, chorizo, rosette, salade, oignons, tomates, beurre, cornichons et sauce salade

## **BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD - 13€ \***

Accompagné de sa brioche Nanterre

\*exclu du menu du quai

# PLATS



FRÉJUS

## **PIÈCE DU BOUCHER (200G) - 19€**

Sauce au choix

## **DEMI MAGRET DE CANARD SAUCE MIEL ET ROMARIN - 19€**

## **TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ EN CUISINE (180G) - 19€**

Cornichons, câpres, oignons, échalotes, sauce Worcestershire, Tabasco, mayonnaise, ketchup, moutarde

## **CARPACCIO DE BOEUF MARINÉ AU BASILIC ET CITRON - 19€**

Citron, pistou, copeaux de parmesan

## **PÂTES AU SAUMON - 19€**

Pâtes, saumon, sauce vin blanc, crème, persillade, pistou, parmesan

## **PÂTES NAPOLITAINE - 14€**

Pâtes, sauce napolitaine, pistou, parmesan

## **DOS DE CABILLAUD - 19€**

Timbale de riz, pistou, sauce beurre blanc safrané et citron

## **FILET DE ST PIERRE AU FOUR - 19€**

## **GRANDE SALADE LANDAISE - 20€\***

Salade, tomates, maïs, noix, magret de canard, gésiers, asperges et bloc de foie gras de canard

## **GRANDE SALADE DE CHÈVRE CHAUD RÔTI AU MIEL - 19€**

Salade, tomates, concombres, champignons, toasts de chèvre, oignons rouge, noix et sauce salade

## **GRANDE SALADE CÉSAR - 19€**

Salade, tomates, oignons, émincés de poulet, oeuf dur, copeaux de parmesan, croûtons et sauce Caesar

### **UNE GARNITURE AU CHOIX**

Frites  
Riz  
Pâtes  
jardinières de légumes  
salade verte

### **SAUCES AU CHOIX**

Sauce poivre  
sauce miel et romarin  
sauce beurre blanc  
béarnaise, roquefort  
beurre maître d'hôtel

Supplément 4€

Supplément 2€

## FROMAGES - 9€

Assortiment de fromages du jour, salade et noix

## DESSERTS - 8€

### DESSERT DU JOUR

#### TARTE FINE AUX POMMES

Crème légère sucrée, glace vanille, nappage caramel et amandes effilées

#### ÎLE FLOTTANTE

Blancs d'oeufs, crème anglaise, amandes effilées, sauce caramel

#### MOELLEUX AU CHOCOLAT COEUR COULANT

Crème légère sucrée et amandes effilées

#### BABA AU RHUM

Crème légère sucrée, amandes effilées, coulis de fruits rouges

#### CAFÉ GOURMAND

## GLACES - 8€

#### NOUGAT GLACÉ

Crème légère sucrée, amandes effilées, coulis de fruits rouges

#### COUPE COLONEL

Deux boules de sorbet citron et vodka

#### COUPE DU CASINO

Glace vanille, chocolat, caramel, sauce chocolat, crème légère sucrée et amandes effilées

#### 2 BOULES AU CHOIX - 6€

Vanille, chocolat, caramel, café, rhum raisin, citron, passion, cassis, noix de coco, framboise, fraise, pistache



## VINS

### VINS ROUGES DE PROVENCE

	12cl	50cl	75cl
Côtes de Provence, AOP, Château Paquette	6€		27€
Côtes de Provence, Jas des Oliviers			20€
Vin du Pays des Maures, IGP, Clos de Roses	6€		30€

### VINS ROSÉS DE PROVENCE

Côtes de Provence, AOP, Château Paquette	5€	18€	27€
Côtes de Provence, Jas des Oliviers			20€
Vin du Pays des Maures, IGP, Clos des Roses	5€		30€

### VINS BLANCS

Côtes de Provence, AOP, Château Paquette	6€		21€
--	----	--	-----

### PICHETS

	25cl	50cl
ROUGE, ROSÉ ou BLANC		
Vin du Pays du Var, IGP, Jas des Oliviers	5€	9€

### CHAMPAGNE

	Coupe : 10cl	Bouteille : 75cl
Nicolas Feuillatte, réserve demi-sec, brut	10€	70€