

Le Restaurant E PONTON

vous propose



Salade César

Salade, tomates, oignons, émincé de poulet rôti, œuf dur, copeaux de parmesan, croûtons et sauce Caesar

Salade de chèvre chaud rôti au miel

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

Assiette de charcuterie

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

Soupe de poissons de roche

Soupe, rouille, emmental, croûtons et gousse d'ail

Velouté de légumes du moment

Accompagné de croûtons

Bloc de foie gras de canard avec morceaux

Foie gras et pain brioché toasté

Desserts 7€ / Glaces 5€

Dessert du jour

Baba au rhum

Crème légère sucrée, amandes effilées, coulis de fruits

lle flottante

Blancs d'œufs, crème anglaise, amandes effilées et sauce caramel

Tarte fine aux pommes

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

Café gourmand

Mælleux au chocolat

Crème légère sucrée et amandes effilées

Glace 2 boules au choix.

Parfums: vanille, chocolat, caramel, café, rhum raisin, citron, passion, noix de coco, framboise, fraise ou pistache

Plats 18€

Filet de daurade grillé Sauce beurre blanc et pistou

Gambas en persillade

Faux filet, frites (≈200g)

Sauce poivre, sauce champignons, béarnaise ou beurre maître d'hôtel

Tartare de bœuf préparé en cuisine (180g)

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

Pâtes à la forestière et poulet

Pâtes, champignons, poulet, crème, fond de veau, oignons, ail, vin blanc, parmesan

Pâtes à la Napolitaine

Carpaccio de bœuf mariné au basilic et citron

Citron, pistou, copeaux de parmesan

Grande salade de chèvre chaud rôti au miel

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

Grande salade César

Salade, tomates, oignons, émincé de poulet rôti, œuf dur, copeaux de parmesan, croûtons et sauce Caesar

Plat du jour

Garniture supplémentaire	+4.€
Frites, riz, p <mark>âtes,</mark> poêlé <mark>e de</mark> lé <mark>gume</mark> s, salade verte	
Sauce supplémentaire	+2€

Echalotes, poivre, beurre blanc, béarnaise ou beurre maître d'hôtel

Fromages 9€

Crottin de chèvre de Chavignol AOP 26% MG 60g Rians

Salade, confiture de figues, noix et sauce salade

Formule Gagnante

+ DESSERT DU JOUR

1000 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 ½ eau minérale

1100 PTS

Menu du Quai

TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR

ENTRÉE + PLAT + DESSERT au choix sur la carte (hors boissons)

1200 PTS

Menu Enfant

PLAT + GLACE 1 boule +1SIROP à l'eau

> jusqu'à 12 ANS

UNIQUEMENT LE MIDI **DU LUNDI AU SAMEDI**

PLAT DU JOUR

VINS ROUGES DE PROVENCE

CA. D	12 cl	50 cl	75 cl
Côte de Provence, AOP Château Paquette	6€		27€
Côte de Provence, Jas des Oliviers			20€
Vin du Pays des Maures, IGP, Clos des Roses	66		206
Clos des Roses	0€	•••••	50€

VINS ROSÉS DE PROVENCE

Côte de Provence, AOP	12 cl	50 cl	75 cl
Château Paquette	5€	18€	27€
Côte de Provence, AOP, Jas des Olivi	ers		20€
Vin du Pays des Maures, IGP Clos des Roses	5€		30€

VINS BLANCS

Câta da Dannera AOD	12 cl	50 cl	75 c
Côte de Provence, AOP Château Paquette	6€		21€
Côte de Provence, AOP, Note Bleue	5€	15€	

PICHETS

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

CHAMPAGNES

	Coupe: 10 cl	Bouteille: 75 cl
St Nicholas Brut	10€	70€



FRÉJUS **CASINO DE JEUX**