

# Restaurant LE PONTON

## — Entrées —

**Salade aux saveurs italiennes** ..... ♣ 12€  
Salade, oignons, tomates, aubergines grillées, artichauts à l'huile, copeaux de parmesan, jambon cru, olives noires, sauce salade, pistou, croûtons

**Salade de chèvre chaud rôti** ..... 11€  
Salade, tomates, concombres, champignons, toasts de chèvre, oignons rouges, noix et sauce salade

**Salade fraîcheur façon niçoise** ..... 11€  
Salade, tomates, concombres, thon, anchois, œufs durs, olives noires, oignons rouges, cébettes et poivrons

**Petite ardoise de charcuterie** ..... 11€  
Rillettes, jambon cru, chorizo, rosette, tomates, beurre et cornichons

**Tartare de noix de Saint-Jacques à l'huile d'olive et citron** ..... 11€  
Salade, tomates, noix de Saint-Jacques, échalotes, pistou de basilic, crème de balsamique, sauce salade

**Tartelette feuilletée au rouget et légumes du soleil** ..... ♣ 12€  
Filet de rouget, feuilletage, légumes confits (poivrons, oignons, aubergines, courgettes, tomates), crème de vinaigre balsamique et bouquet de salade assaisonnée

## — Desserts —

**Dessert du jour** ..... 8€

**Coupe de fruits frais** ..... 8€  
selon arrivage

**Baba au rhum** ..... 8€  
Crème légère sucrée, amandes effilées, coulis de fruits rouges

**Mœlleux au caramel beurre salé** ..... 8€  
Crème légère sucrée et amandes effilées

**Mousse au chocolat, éclats de noisettes** ..... 8€

**Tartelette tatin** ..... 8€  
Glace vanille, crème légère sucrée

**Pavlova selon l'inspiration du Chef** ..... 8€  
Meringue moelleuse, crème sucrée vanillée Maison au siphon, coulis et fruits variés

**Café gourmand** ..... 8€

**Coupe Colonel** ..... 8€  
Deux boules de sorbet citron et vodka

**Coupe de glace du Casino** ..... 8€  
Glace vanille, glace fraise, sorbet cassis, crème légère sucrée, nappage fraise et mini-marshmallows

**Glace 2 boules au choix** ..... 6€  
Vanille, chocolat, caramel, café, citron, cassis, passion, rhum-raisin, noix de coco, framboise, fraise, pistache

## — Plats —

**Pièce du Boucher (200g)** ..... 20€  
Servie avec frites et sauce au choix

**Travers de porc sauce barbecue** ..... 19€  
Servie avec frites et salade verte assaisonnée

**Tartare de bœuf préparé en cuisine (180g)** ..... ♣ 20€  
Cornichons, câpres, oignons, échalotes, sauce Worcestershire, Tabasco, mayonnaise, ketchup, moutarde

**Carpaccio de bœuf mariné basilic citron** ..... 19€  
Servis avec frites. Citron huile d'olive, pistou et copeaux de parmesan.

**Pâtes à la napolitaine** ..... 14€  
Pâtes, sauce napolitaine, pistou, parmesan

**Risotto crémeux parmesan et pois maraîchers** ..... 19€

**Filet de rouget en persillade** ..... 19€  
Timbale de riz basmati, citron, sauce beurre blanc et pistou

**Filet de bar rôti** ..... 19€  
Riz blanc, citron, sauce beurre blanc et pistou

**Grande salade aux saveurs italiennes** ..... ♣ 20€  
Salade, oignons, tomates, aubergines grillées, artichauts à l'huile, jambon cru, copeaux de parmesan, olives noires, sauce salade, pistou et croûtons

**Grande salade de chèvre chaud rôti** ..... 19€  
Salade, tomates, concombres, champignons, toasts de chèvre, oignons rouges, noix et sauce salade

**Grande salade fraîcheur façon niçoise** ..... 19€  
Salade, tomates, concombres, thon, anchois, œufs durs, olives noires, oignons rouges, cébettes et poivrons

### UNE GARNITURE AU CHOIX

Frites, riz, pâtes, ratatouille, salade verte  
**En supplément** ..... + 4€

### UNE SAUCE AU CHOIX

Sauce échalote, sauce beurre blanc, sauce napolitaine, béarnaise, beurre maître d'hôtel  
**En supplément** ..... + 2€



### VINS ROUGES DE PROVENCE

	12 cl	50 cl	75 cl
Côtes de Provence, AOP Château Paquette	6€	18€	27€
Côtes de Provence, Jas des Oliviers			20€
Vin du Pays des Maures, IGP Clos des Roses	6€		30€

### VINS ROSÉS DE PROVENCE

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

### VINS BLANCS DE PROVENCE

	12 cl	50 cl	75 cl
Côtes de Provence, AOP Château Paquette	6€		21€

### PICHETS

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

### CHAMPAGNES

	Coupe: 10 cl	Bouteille: 75 cl
Nicolas Feuillatte, Réserve demi-sec Brut	10€	70€

### Formule Gagnante

Uniquement le midi  
du lundi au samedi

**PLAT DU JOUR  
+  
DESSERT DU JOUR**

**22 €** ou 1100 PTS

### Formule Baccara

Tous les soirs  
et le dimanche midi

**PLAT DU JOUR  
+ DESSERT DU JOUR  
ou CAFÉ GOURMAND**

**24 €** ou 1200 PTS

### Menu du Quai

Tous les jours midi et soir

**ENTRÉE  
+ PLAT  
+ DESSERT**  
au choix sur la carte hors ♣ ou supp. 4€

**29 €** ou 1300 PTS

### Menu Enfant

Uniquement le midi  
du lundi au samedi

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

**11 €** jusqu'à 12 ANS

Toute l'équipe vous souhaite de passer un agréable moment !  
LE RESTAURANT EST OUVERT 7 J/7 • RÉSERVATIONS AU 04 94 17 71 90

Suivez-nous !



**FRÉJUS**  
CASINO DE JEUX

www.casino-frejus.fr