

Le Pont Traversé

BY NOGLU

Menu du soir à partir de 18h00

A partager

Terrine de cochon, légumes marinés au vinaigre & cornichon ^{LF}	14
Oeufs mimosa & toast brioché ^{LF}	10
Bruschettas garnies (avocat / saumon fumé / rillettes de thon)	17
Houmous, tatziki & dips de légumes	14
Guacamole & chips de maïs ^V	9

Entrées

Gaspacho ^V	12
Burrata & tomates anciennes	15
Brioche toastée & rillettes de thon ^{LF}	14
Salade de tomates anciennes, salicoque, petits pois frais & fenouil ^V	15

Plats

Plat du soir & gratin dauphinois	24
Tataki de thon & taboulé de quinoa aux herbes ^{LF}	23
Bacon cheese burger & pommes de terres grenailles	20
Riz complet citronné aux légumes de printemps ^V	21
Pizza margarita	16

Desserts

Gateau crémeux au chocolat	10
Pavlova, crème de citron & fruits frais	12
Coupe de fruits rouges & chantilly	11
Fraisier	12
Abricot rôti & glace à la vanille	11

Fromage

Sélection de fromages	14
-----------------------	----

^{LF} Lactose Free ^V Vegan

Le Pont Traversé

BY NOGLU

Cocktails

Spritz	10	
Le LPT (Gin basilic thai citron vert & champagne)		12
Mojito	10	
Gincumber fizz (gin, citron & concombre)		12
Rhum arrangé (Pei) de l'île de La Réunion		11

Cocktails sans alcool & soft

Cocktail au thé infusé aux agrumes & romarin		11
Virgin Mojito	10	
Citronnade maison aux fruits rouges		9

Vins & champagne

Verre de vin blanc « Tête Blanche » Bio, Loire	7	
Verre de vin rouge vin rouge « Tête Red » Bio, Loire	7	
Verre de vin rosé « Tête Rosé » Bio, Loire	7	
Vin blanc « Tête Blanche » Bio, Loire (bouteille)		38
Vin rouge « Tête Red » Bio, Loire (bouteille)		38
Vin rosé « Tête Rosé » Bio, Loire (bouteille)		38
Coupe de Champagne Brut Comte Hugues	12	
Champagne Brut Comte Hugues de la Bourdonnaye (bouteille)		56

Bière

Bière blonde « Les bérets en Mousse » Bio (bouteille)	7
---	---