

L'Auberge du Pont de la Meure



Carte Du Restaurant



CAVIAR **REPAS** **Gastronomie** **FÊTE**
VIE **Gourmandise**
Que du Bonheur **RIZ**
Restauration **ALIMENTATION** **TABLE** **CHEF**
SAIN **CUISINER** **ÉTOILE**

La Gastronomie est l'Art
d'utiliser la nourriture pour
créer le Bonheur
Théodore Zeldin

Sarl le Pont de la Meure
6 place de la Meure
16440 NERSAC
0545909216 / 0606564139
lepontdelameure@sfr.fr

LES BURGERS

15.50€ (Pain bio au sésame)



ITALIEN : Steak haché, mozza, spaghetti de courgette et carotte, tomates séchées, jambon, sauce burger

ESPAGNOL : Steak haché, fromage frais, chorizo, poivrons marinés, piments verts

Le BOLETUS : Steak haché frais, comté fondant, poêlée de champignons aux herbes fraîches, sauce aux champignons

Le RACLETTE : Steak haché, fromage raclette, poitrine grillée, oignons confits, sauce maison au bleu

Le MIAMI : Steak haché frais, cheddar, avocat aux herbes fraîches, sauce au fromage frais

Le SAUMON : Escalope de saumon, fromage frais, tomates séchées, salade verte

LES PLANCHAS

Escalope de saumon	13.50€
Andouillette de Troyes	14.50€
Entrecôte (environ 200g)	18.50€
Entrecôte (environ 350g)	23.50€
Magret de canard (environ 350g)	24.00€
Truffade du Mont Dore	12.30€

Origine des viandes sur le tableau
Toutes nos viandes sont servies avec frites maison, salade et garniture du jour



LES INCONTOURNABLES DU PONT

La corne d'abondance	21.50€
Salade, gésiers, lardons, oignons, chips, galette de maïs, demi magret de canard	
Assiette du Pont	28.50€
Entrecôte 350g, camembert rôti	
Omelette à votre goût	8.50€
Frites, salade	

Formule du lundi au jeudi midi

¼ de boisson comprise avec ou sans alcool

Formule Complète **13.00€**

Entrée, plat, fromage, dessert

Formule pizza ¼ de boisson **14.00€**

Pizza 28 cm, dessert du jour

Formule du vendredi **11.00€**

Entrée, plat, fromage, dessert, café

Formule 2 plats **11.00€**

Menu Pitchoun **8.00€**

Pizza, steak haché frites, glace ou dessert du jour

Entrée du jour
Entrecôte (200g)
Frites ou légumes du jour
Dessert du jour
20.00€

1 Entrée
1 Plat* **32.00€**
1 Dessert à la carte

*Hors entrecôte 350g et grandes assiettes



Merci de signaler vos allergies au personnel de salle

Toute l'équipe du Pont de la Meure
Vous souhaite un bon appétit

Prix net.

Imprimé par nos soins le 29 septembre 2020

NOS BOISSONS

Apéritifs

Ricard, Berger (2cl)	2.50€
Kir	2.50€
Vodka	4.50€
Martini (4cl)	3.80€
Pineau Rouge ou Blanc	3.10€
Cognac (4cl)	3.50€
Cognac « Napoléon » (4cl)	4.00€
Whisky Ballantine's (4cl)	5.50€
Whisky Jack Daniel's (4cl)	4.00€
Rosé pamplemousse	2.50€
Cocktail Pineau	3.60€
Coupe de Champagne	5.50€
Demi pression Blonde ou Ambré (33cl)	2.90€
Get 27 ou 31, Sève, Armagnac (5cl)	4.50€
Suze (4cl)	3.80€
Porto (4cl)	3.80€

Boissons avec et sans alcool majorées de 50 cts pour soirée et karaoké

Carte des cocktails sur demande

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Boissons sans alcool

Coca-Cola	2.80€
Perrier	2.50€
Orangina	2.50€
Jus d'orange	2.50€
Jus d'ananas	2.50€
Jus de tomate	2.50€
Diabolo sirop	1.80€
Sirop à l'eau	0.90€

Boissons chaudes

Café	1.30€
Café double	2.40€
Café Noisette, Vanille, Caramel	1.40€

ASSIETTE À PARTAGER 5.90€ Pour L'Apéro

Assiette de charcuterie

Assiette Finger Food et ses sauces

SUGGESTIONS A L'ARDOISE

Cassolette Tourangelle (Pommes de terre, jambons sec, fromage de chèvre, fond de veau)	7.00€
Velouté de châtaignes en croute de feuilletage	6.50€
Mini camembert, pain d'épices et sa Compotée de pomme	6.50€
Entrée du jour	4.50€

LES GRANDES ASSIETTES à 16.50€

Salade César	Salade, poulet, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons arrosée de sa *sauce césar* (faite de parmesan rapé, d'huile d'olive, de vinaigre de vin, de moutarde et d'un jaune d'œuf)
Salade Paysanne	Œuf frit, pommes de terre, lardons, emmental, jambon blanc, roquefort
L'assiette Bistrot	Salade, jambon sec, maïs, poivrons, parmesan, croutons
Le Bol du Pont végétarien	Salade, chèvre, noix, crudités, concombre, œuf poché

**N
O
S
E
N
T
R
E
E
S**

NOS PIZZAS

base Tomate ou Crème

Nos pizzas sont à consommer sur place ou à emporter diamètre 32 cm

Pâte maison pétrie à la main (farine, levure, sel, huile d'olive, eau) et un « zeste d'Amour »

MARGUERITE :	6.20€	DÉLICE AU CAMEMBERT :	9.50€
Mozzarella, olives		Crème légère, mozzarella, camembert au lait cru fermier	
REINE :	7.90€	LE SAVOYARD :	11.50€
Jambon, champignons frais, mozzarella, olives		Pommes de terre, lardons, oignons, reblochon	
MEXICAINE :	9.50€	NORDIQUE :	10.90€
Viande hachée, oignons, œuf, poivrons, mozzarella, olives		Saumon fumé, citron, fromage	
DIAVOLA :	9.50€	LE CAMPAGNARD :	11.50€
Chorizo, jalapeños, oignons, poivrons, mozzarella, olives		Crème à la ciboulette, magret de canard fumé, émincé de poulet, lardons, champignons frais, œuf	
4 FROMAGES :	9.50€	L'AVEYRONNAISE :	10.90€
Fromage de chèvre, bleu, emmental, olives, tomates fraîches, parmesan		Magret, roquefort, noix, emmental, mozzarella	
CALABRAISE :	9.50€	CORRÉZIENNE :	9.50€
Thon, poivrons, oignons, mozzarella, olives, tomates fraîches,		Magret, chèvre, emmental, mozzarella	
STÉPHANIE :	9.50€	CHÈVRE MIEL :	8.50€
Jambon, champignons frais, mozzarella, œuf, olives		Chèvre, miel, mozzarella	

Toutes nos pizzas peuvent être transformées en Calzone

Servi avec un bouquet de salade (sur place)



Merci de signaler vos allergies au personnel de salle

NOS DESSERTS

Gondole d'ananas Melba		7.50€
Crème brûlée		6.50€
Gourmandise du Pont		7.90€
Profiteroles au chocolat		8.00€
Gaufre		6.50€
Dessert du jour		4.50€
Pizza à partager :		
50 cm	18.00€	
Banane chocolat pâte à tartiner	32 cm	9.00€



Rejoignez nous sur le Facebook et Tripadvisor du Pont de la Meure
pour laisser vos impressions