

BIENVENUE DANS NOTRE RESTAURANT
« LE PONT DES BANNES »

Carte élaborée suivant la saison par notre **Chef Bastien ROSCIGNI** & son équipe

NOS ENTREES / OUR STARTERS

- Raviole de homard & sa brousse à l'estragon, accompagnés de leur émulsion de bisque (T)..... 21,00 €
Lobster ravioli, sheep's cheese, tarragon and bisque (T)
Allergènes : Céréales & gluten, crustacés, poissons, lait
- Duo de magret et mendiants Provençaux relevés d'un bouillon au Saté (F)..... 18,00 €
Duo of duck breast fillet, Provençal mendiant spiced with bouillon Saté (F)
Allergènes : Fruits à coque, graines de sésames, anhydrides sulfureux et sulfites, lupin

NOS PLATS / OUR MAIN COURSES

- Loup rôti au thym citronné, légumes de saison et jus réduit demi-glace..... 28,00 €
Roasted sea bass with lemon thyme, seasonal vegetables and reduced juice
Allergènes : Poissons, lait, lupin
- Ris de veau braisés & leur déclinaison de carottes des sables..... 32,00 €
Braised veal sweetbread and sand carrot in different textures
Allergènes : Céréales & gluten, œufs, lait, lupin
- V - Riz de Camargue IGP lié avec ses légumes verts..... 24,00 €
PGI Camargue Rice thickened with green vegetables
Allergènes : Céréales & gluten, lupin

NOS GOURMANDISES / OUR SWEETS

Notre chariot de fromages affinés	12,00 €
<i>Our mature cheese trolley</i>	
<i>Allergènes : Lait, fruits à coque, graines de sésame, lupin</i>	
Tube craquant au caramel beurre salé, Granny Smith & Carambar	14,00 €
<i>Crunchy salted butter caramel tube with Granny Smith and Carambar</i>	
<i>Allergènes : Céréales & gluten, œuf, lait, fruits à coque</i>	
Dôme de meringue comme un vacherin à la fraise	14,00 €
<i>Meringue dôme as a strawberry « Vacherin »</i>	
<i>Allergènes : Œufs, lait</i>	

 Nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts
Our dishes are homemade and produced from natural products

(F) : servi froid / cold plate

(T) : servi tiède / barely warm plate

(C) : servi chaud / hot plate

V - Plat végétarien / Suitable for vegetarians

« LE PONT DES BANNES »

NOTRE MENU ENFANT / OUR KID MENU

FORMULE **ENTREE + PLAT + DESSERT** – 25,00 € / *STARTER + MAIN COURSE + DESSERT* – 25,00€

Ou / Or

FORMULE **ENTREE + PLAT** ou **PLAT + DESSERT** – 15,00 € / *STARTER + MAIN COURSE* or *MAIN COURSE + DESSERT* – 15,00 €

NOS ENTREES / OUR STARTERS

Guacamole d'avocat copeaux de légumes & chips / *Avocado guacamole & vegetable shavings*

Saucisson de taureau de Camargue / *Camargue bull sausage*

Salade de chèvre chaud / *Warm goat cheese salad*

NOS PLATS / OUR MAIN COURSES

Aiguillettes de nuggets de poulet / *Chicken Nugget Tenders*

Petite pêche du jour / *Fish of the day*

Ribs de porc caramélisé, sauce barbecue / *Caramelized pork ribs, barbecue sauce*

Accompagnements : frites, riz ou légumes / **Side order**: *French fries, rice or veggie*

NOS GOURMANDISES / OUR SWEETS

Mousse au chocolat noir et rose des sables / *Chocolate mousse*

Panacotta vanille et coulis de fraise / *Vanilla panacotta with strawberry coulis*

Salade de fruits frais / *Fruits salad*

NOTRE MENU DEGUSTATION / OUR DEGUSTATION MENU

Laissez-vous guider par notre **Chef Bastien ROSCIGNI**
pour une aventure culinaire à la découverte de nouvelles saveurs...

*Be guided by our **Chef Bastien ROSCIGNI**
for a culinary adventure to discover new flavors*

Amuses Bouche / *Amuses Bouche*

■

L'Entrée / *Starter*

■

Le Poisson / *Fish*

■

La Viande / *Meat*

■

Notre chariot de fromages affinés / *Our mature Cheese trolley*

■

Le dessert / *Dessert*

69,00 €

UNIQUEMENT LE SAMEDI / SATURDAYS ONLY

Un repas est un moment de partage aussi, et dans un souci d'équilibre,
le même menu sera servi à l'ensemble de la table. Dernière commande 20h30.

*A meal is also a time for sharing, and in the interest of balance,
the same menu will be served at the entire table. Last order 8.30 p.m.*

Supplément dans le cadre d'un menu : 24,50 € / Supplement in case of menu : € 24,50