

# *La Ponche*



**1888**

*Donnant sur le port de pêcheurs dans le quartier de La Ponche, un vieux bistrot auquel on ne prévoyait aucun avenir ... Racheté en 1938 par les parents de l'actuelle propriétaire, il est devenu au fil des décennies « une incontournable institution tropézienne », le plus petit et le plus secret des 5 étoiles de Saint-Tropez.*

*Cette année, nos chefs Christian Geay, Axel Guimiot et leur brigade vous accueilleront avec une nouvelle carte et menus dont un vegan, déclinés au fil des trois saisons : printemps, été et automne.*

*Soyez les bienvenus.  
Soyez heureux  
Simone Duckstein*

*Origine viandes : bœuf et volaille : France ; veau et canard : France/UE*

*Origine poissons : loup : Méditerranée ; sole : Atlantique ; St Jacques : France/USA*

## *Nos Entrées*

<i>Soupe de poissons de roche « maison » du pêcheur Tropézien</i>		17€
<i>Les Petits Farcis « maison », coulis de tomates</i>	les 3	12€
	les 6	24€
<i>Cassolette de moules au beurre d'aïl gratinés au four</i>		12€
<i>Ceviche verte bar et gambas aux petits légumes croquants</i>		22€
<i>Terrine de foie gras maison, compoté d'agrumes</i>		28€

## *Le coin Végan*

<i>Velouté de potimarron aux Girolles</i>		18€
<i>Poêlé de gnocchi « maison » aux marrons et persil</i>		22€

*Prix Nets*

## *Nos Poissons et Crustacés*

<i>Dos de cabillaud, purée de sésame, sauce citronnelle</i>	<i>32€</i>
<i>Risotto crémeux aux salpicons de homard, sauce crustacé</i>	<i>41€</i>
<i>Tataki de thon, wok de légumes</i>	<i>34€</i>

## *Notre Vivier*

<i>Homard bleu</i>	<i>les 100 grammes</i>	<i>18€</i>
<i>Langouste de Méditerranée</i>	<i>les 100 grammes</i>	<i>25€</i>

## *Notre sélection de Poissons Entiers*

<i>Sole grillée ou meunière</i>	<i>64€</i>
<i>Loup grillé</i>	<i>40€</i>
<i>Loup en croûte de sel</i>	<i>47€</i>

## *Notre sélection de Poissons sauvages* *( selon pêche )*

<i>Filet de rougets de pays</i>	<i>32€</i>
<i>Daurade, loup, turbot ( pour 2 personnes, prix selon la saison )</i>	

*Prix nets*

## *Nos Viandes*

<i>Côtes de taureau, purée de butternut au beurre noisette</i>	<i>43€</i>
<i>Tartare de Bœuf préparé, frites maison</i>	<i>21€</i>
<i>Filet de Bœuf Aubrac, sauce aux cèpes, frites « maison »</i>	<i>38€</i>

## *Les Spécialités de La Ponche*

<i>Poêlée de ris de veau aux cèpes, purée maison</i>	<i>37€</i>
<i>Le Bœuf Rossini de La Ponche, purée à la truffe</i>	<i>47€</i>

*Supplément purée à la truffe 15€*

*Prix Nets*

## *Menu de Saison*

*( Servi uniquement le midi )*

*Entrée, Plat et Dessert 35 €*

*Entrée/Plat ou Plat/Dessert 28 €*

### *Entrées*

*Soupe de poissons « maison » du pêcheur Tropézien*

*Œuf cocotte sur lit de cèpes*

*Entrée du jour*

### *Plats*

*Volaille façon cordon bleu, légumes de saison*

*Tataki de saumon, sauté de légumes*

*Plat du jour*

### *Desserts*

*Tarte fine aux pommes, coulis caramel*

*Salade de fruits frais*

*Dessert du jour*

*Prix Nets/ Boisson non comprise*

## ***Nos Desserts***

*Baba poché au vieux rhum, compoté d'oranges et ses suprêmes* 14€

*L'opéra de La Ponche, crème glacée café* 14€

*Soupe de mûre et ses perles du Japon, confit de citron vert  
et sorbet cassis* 11€

*Le lingot caramel beurre salé, pommes fondantes  
et sa crème glacée* 16€

*Le café gourmand et ses 5 petites douceurs* 15€

*Notre sélection de fromages* les 3 12€

les 5 17€

*Prix Nets*

## *Nos Crèmes glacées et Sorbets de la Maison Barbarac*

### *Sorbets*

*Framboise, fraise de Provence, citron de Sicile, mangue, cassis.*

### *Crèmes glacées*

*Yaourt framboise, Noisette du Piemont, café, caramel beurre salé,  
chocolat Valrhona, tarte Tropézienne*

*1 boule 4 €      2 boules 7 €      3 boules 10 €*

### *Coupes de Glaces*

*Café Liégeois* glace café, glace vanille, café expresso, chantilly **14€**

*Chocolat Liégeois* glace chocolat, glace vanille, coulis de chocolat noir, chantilly **14€**

*Coupe aux couleurs Tropéziennes* glace yaourt framboise, sorbet framboise, fruits  
frais, coulis de fruits rouges, chantilly **16€**

*Coupe La Ponche* sorbet mangue, glace tarte Tropézienne, sorbet fraise, fruits frais,

*coulis de fruits rouges, chantilly* **16€**

*Prix Nets*

