

La Ponche

1888



1938

2018

Il y a 80 ANS sur le vieux port des pêcheurs dans le quartier de la Ponche, un vieux bistrot auquel on ne prévoyait aucun avenir ... fut racheté en 1938 par Marguerite et Lucien, parents de l'actuelle propriétaire Simone Duckstein. Ce lieu mythique 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, notre chef Christian Geay, Christophe Venturi notre chef pâtissier, et leur brigade vous accueillent avec une carte résolument provençale, dont un menu végétarien, déclinés au fil de trois saisons : printemps, été et automne.

Soyez les bienvenus dans ma maison natale

Soyez heureux

Simone Duckstein

Nos Entrées

Soupe de poissons de roche « maison » du pêcheur Tropézien	17 €
Chèvre Bio de Collobrières rôti aux figues	19 €
La terrine de foie gras de canard maison au pain d'épices, Chutney aux poires	28 €
Cassolette de moules gratinées ail et persil	16 €
L'œuf cocotte Bio de Collobrières et son foie gras, râpé de truffe	20 €
Notre sélection d'huîtres Gillardeau	par 6 22 €
	par 12 36 €

Le Coin Végan

Velouté de butternut, beurre noisette et marrons	18 €
Risotto crémeux et ses champignons forestiers	22 €

Nos Poissons et Crustacés

Dos de Cabillaud, beurre noisette et purée au sésame	40 €
Risotto de Noix de St-Jacques et son râpé de truffe	41 €
Bourride de Lotte	38 €
Filets de Rouget du pays, spaghettis de courgettes au basilic	32 €

Notre Vivier

Homard Bleu d'Europe	les 100 grammes	18 €
Langouste de Méditerranée	les 100 grammes	25 €

Notre sélection de poissons sauvages

La belle Sole Meunière ou grillée	64 €
Le Loup grillé	40 €
Le Loup en croûte de sel	47 €

Nos spécialités provençales sur commande

(Pour 2 personnes minimum, à commander 48 heures à l'avance)

La Bouillabaisse de la Ponche	80 € / pers
Le Chapon farci	65 € / pers

Nos poissons proviennent de la pêche sauvage, ils sont soumis aux aléas de la pêche et peuvent parfois nous faire défaut.

Nos Viandes

Le carré d'Agneau rôti au thym, légumes oubliés	36 €
Les ris de Veau aux cèpes, purée maison	37 €
Le Filet de Bœuf Salers, frites maison	40 €
Médailon de Veau, poêlée de champignons forestiers	41 €
Tartare de Bœuf traditionnel, frites maison ou salade	28 €

Supplément purée aux truffes 15 €

Notre menu pour les enfants

15 €

Plat :

Nuggets maison
Filet de Poisson
Steak Haché

Accompagnements au choix : frites, purée, pâtes ou légumes de saison

Desserts :

Salade de fruits frais maison
La coupe de 2 boules de glace ou sorbet au choix
Yaourt Bio nature ou aux fruits

Origine de nos viande Française ou Union Européenne

Nos prix s'entendent TTC en euros, taxes et service inclus

Le Menu de Provence

« Servi uniquement au déjeuner »

Entrée, Plat et Dessert 35 €

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 28 €

Entrées

Soupe de poissons de roche « maison » du pêcheur Tropézien

Moules marinières

Entrée du jour

Plats

Magret de canard aux figues, légumes de saison

Les petits farcis de La Ponche, coulis de tomates et riz blanc

Plat du Jour

Desserts

Tarte au citron meringuée

Salade de fruits frais maison


Dessert du jour

Nos Desserts

Baba poché au vieux Rhum brun, confits d'orange, crème fouettée vanille	14 €
Café gourmand et ses 5 douceurs	14 €
Opéra de La Ponche, crème glacée café	14 €
Figues pochées au vin rouge de Provence et sorbet cassis Dessert Végan	14 €
Le Mont-Blanc, marron et myrtilles	16 €
Assortiment de fromages	17 €

Nos crèmes glacées et sorbets de la Maison Barbarac

Coupes de glace :	10 €
Crèmes glacées : Chocolat Valrhona, café, yaourt framboise, caramel beurre salé, tarte tropézienne	
Sorbets : Framboise et citron	
Le chocolat liégeois : crème glacée chocolat Valrhona et tarte tropézienne, Coulis de chocolat noir, chantilly	14 €
Le café liégeois : crème glacée café et tarte tropézienne, espresso, chantilly	14 €
Coupe de La Ponche : Crème glacée yaourt framboise, sorbet framboise Coulis de fruits rouges, framboises fraîches, chantilly	16 €



A Saint-Tropez,
L'âme du vieux village est là,
sur la petite place du Revelen
« ouverte sur la mer comme un coquillage ».

Découvert par Guy de Maupassant,
Adopté par Signac à la fin du XIXe siècle,
ce quartier de la Ponche et le bistrot des pêcheurs
du même nom deviennent la coqueluche
du tout Saint-Germain-des-Prés dans les années 50.

Au fil du temps et des décennies, la Ponche a su garder
sa simplicité de bon aloi et est aujourd'hui
le plus petit et le plus secret des cinq étoiles de Saint-Tropez,
une institution familiale et une vraie maison
chère aux amoureux de Saint-Tropez.

« La Ponche est un bateau qui n'est jamais parti
Mais sa voile applaudit à mes évasions
Moi j'habite un poème, un chant est ma maison
Le monde tout entier est un lieu si petit ... »

Arnold de Kerchove

(La Racine et l'Oiseau. Editions Debresse.)

La carte Snacking

Déclinaison de tomates et mozzarella Buffala	16 €
La terrine de foie gras de canard maison au pain d'épices, chutney de poires	28 €
Assiette de saumon fumé, crème de ciboulette	18 €
Tartare de Bœuf traditionnel, frites maison et salade	28 €
Penne à la Bolognaise ou à la sauce tomate	17 €

Desserts

Coupe de glace	Voir carte de nos sorbets et crèmes glacées
Salade de fruits frais	11 €
Tarte au citron meringué	11 €
Dessert du jour	11 €

Service Snacking de 15h00 à 19h00