

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, notre chef Christian Geay, et sa brigade vous accueilleront avec une nouvelle carte et menus dont un vegan.

Soyez les bienvenus.
Soyez heureux
Simone Duckstein

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

Origin meat :beef and poultry :France ; calf and duck : France/UE

Origine poissons : loup : Méditerranée ; sole : Atlantique

Origin fish :see bass and sole :mediterranean and atlantic

Entrées / Starters

Soupe de poissons de roche « maison » du pêcheur tropézien <i>Home made rock fish soup from our tropezian fisherman</i>	18€
Terrine de foie gras de canard truffé et son chutney <i>Truffle home made foie gras terrine with chutney</i>	28€
Ceviche de daurade aux agrumes <i>Sea bream ceviche with citrus fruits</i>	22€
Duo d'asperges , chips de coppa et parmesan <i>Asparagus duo , coppa and parmesan chips</i>	24€
Notre sélection d'huitres n°2 perle blanche par 6 <i>Our selection of with pearls oysters n°2 par 12</i>	22€ 36€
Cassolette de moules gratinées <i>Mussels « cassolette » in garlic butter</i>	16€

Le coin Végan / Vegan corner

Légumes croquants, aigre doux caviar d'aubergines <i>Crunchy pickled vegetables with eggplant dip</i>	18€
Raviole ouverte de poireaux et tofu <i>Leeks open ravioli and tofu</i>	25€
Poire pochée et sa gaufre <i>Poached pear and waffle</i>	14€

Le menu enfant / Kids menu

15€

Filet de poisson ou steack haché <i>Fish fillet or beef burger</i>	
Frites,légumes,pâtes ou écrasé de pommes de terre <i>Chips,vegetables,mashed potatoes or pasta</i>	
Salade de fruits ou mousse au chocolat ou coupe de glace <i>Fresh fruits salad or chocolat mousse or ice cream</i>	

Nos Poissons et Crustacés
Fishes and shellfish

Filets de rougets , spaghetti de courgettes au pistou <i>Red mullets fillets with zucchini spaghetti and basil</i>	32 €
La bourride de lotte <i>Traditional bourride « Monkfish stew »</i>	38 €
Loup grillé <i>Grilled sea bass</i>	45 €
Loup en croûte de sel <i>Salt-crusted sea bass</i>	49 €
La belle sole meunière ou grillée <i>Grilled or pan fried sole</i>	64 €

Notre Vivier / Fish tank

Homard bleu d'Europe <i>European blue lobster</i>	les 100 grammes	18 €
Langouste de méditerranée <i>Spiny lobster</i>	les 100 grammes	25 €

Viandes / Meats

Côte à l' os maturée Simmental , pommes grenailles <i>Simmental dry-aged rib steak with baby new potatoes</i>	48 €
Tartare de bœuf préparé , frites maison <i>Traditional beef « tartare » with home made chips</i>	28 €
Ris de veau aux cèpes , pommes duchesse <i>Veal sweetbread with porcini mushrooms and duchesse potatoes</i>	38 €

Nos poissons proviennent de la pêche sauvage, ils sont soumis aux aléas de la pêche.
Origine de nos viandes française ou union européenne.

Nos prix s'entendent TTC en euros, taxes et service inclus. Les chèques ne sont pas acceptés.

Menu de Provence / *The provence menu*

Entrée, Plat et Dessert 35 €	Entrée/Plat ou Plat/Dessert	28€
<i>First course, main course</i>	<i>First course / main course</i>	28€
<i>And dessert</i>	<i>Main course / dessert</i>	28€

Entrées / Starters

Soupe de poissons « maison » du pêcheur Tropézien
Home made rock fish soup from our Tropezian fisherman

Ou / or

Tarte fine au caviar d'aubergine

Eggplant dip tart with mediterranean vegetables

Plats / Mains

Aioli

La Ponche aioli (garlic mayonnaise)

Ou / Or

Les petits farcis de la Ponche, coulis provençal

La Ponche home made stuffed vegetables with provençal sauce

Desserts / Desserts

Tarte aux citrons meringuée

lemon meringue pie

Ou / Or

Tiramisu

Suggestions du soir / Dinner suggestions

Entrées/ Starters

Oeufs cocotte bio de Collobrières, foie gras, râpé de truffe 20 €
*Baked organic eggs from Collobrières and foie gras
with truffle shavings*

Artichauts à la barigoule, copeaux de parmesan 22 €
Barigoule style artichokes (stewed artichokes)

Poissons / Fishs

Linguini aux homards, sauce homardine 45 €
Linguini with lobsters in lobster sauce

Dos de cabillaud, fondue de poireaux confits 34 €
Cod loin with leeks fondue

Viandes / Meats

Selle d'agneau farcie aux épinards, senteur de garrigue 39 €
Saddle of lamb stuffed with spinach and provence herbs

Cailles rôties, purée de celeri rave 32 €
Roast quails with mashed celeri

Desserts / Desserts

Authentique soufflé au Grand- Marnier 16 €
Traditional Grand-Marnier soufflé

Tartelette et ses deux chocolats 15 €
Two chocolates tartlet

Les desserts / *DESSERTS*

Le baba poché au Saint-James ambré <i>Saint-James brown rum poached « baba »</i>	14 €
Le nougat glacé ,framboises fraîches <i>Iced nougat and raspberries from the market</i>	14 €
La coupe de la ponche :sorbet framboise,coulis de fruits rouges, Framboises fraîches,chantilly <i>La Ponche cup : fresh raspberrys, ice cream and whipped Cream,red berries coulis</i>	16 €
Le café liegeois <i>Cafe liegeois(iced coffee with whipped cream)</i>	14 €
L'assiette de fromages <i>Cheese plate</i>	17 €

Nos Crèmes glacées et Sorbets de la Maison Barbarac

Sorbets

Citron , framboise
Lemmon , raspberry ,

Crèmes glacées / Ice cream

Vanille , café , yaourt framboise ,chocolat
Vanilla , coffee , raspberry yogurt , chocolate

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

LE SNACK / SNACKING



Le croque - monsieur, salade mélangée <i>Toasted cheese sandwich and ham with mixed salad</i>	14 €
Le tartare de bœuf, frites » maison » Traditional beef « tartare »with home made chips	28 €
L'assiettte de saumon fumé, sauce claqueret Smoked salmon with « claqueret »sauce	18 €
Terrine de foie gras de canard et son chutney <i>Home made foie gras terrine with chutney</i>	28 €



Nos prix s'entendent TTC en euros, taxes et service inclus. Les chèques ne sont pas acceptés.