



Bienvenue au Ponton

LE PONTON EST OUVERT À L'ANNÉE
FERMETURE ANNUELLE EN DÉCEMBRE ET EN MARS



FESTIVITÉS RESTEZ INFORMÉ
PROGRAMME SUR INSTAGRAM & FACEBOOK

NOCTURNES MUSICALES 2025
du 21 juin au 6 septembre de 19h30 à 23h
21 JUIN FÊTE DE LA MUSIQUE
JAZZ EN LAC TOUS LES VENDREDIS
ANIMATION MUSICALE LES SAMEDIS SOIRS

NOUVEAU DU 15 SEPTEMBRE AU 15 MAI EN INTÉRIEUR
FREE PIANO LE VENDREDI SOIR
SOIRÉE À THÈME LE SAMEDI SOIR

Les Apéros Partage

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON 70 GR SAUCE CHUTNEY

CHUTNEY : OIGNONS ROUGES, RAISINS & ABRICOTS SECS, PRUNEAUX, MIEL, GINGEMBRE MARINÉ, VINAIGRE, SUCRE

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON, ARMAGNAC

19€

PLANCHE DE CHARCUTERIES CHUTNEY MAISON

CHUTNEY : OIGNONS ROUGES, RAISINS & ABRICOTS SECS, PRUNEAUX, MIEL, GINGEMBRE MARINÉ, VINAIGRE, SUCRE

JAMBON CRU, ROSETTE, TERRINE, CHORIZO, MORTADELLE

16 €

PLANCHE DE FROMAGES

BRIE DE MEAUX, SAINT-NECTAIRE, BLEU DE BRESSE, CHÈVRE

16 €

MOULES D'ESPAGNE FARCIES

SELON ARRIVAGE

15 €

Prix nets en euros

Les Salades

SALADE DE CHÈVRE CHAUD & MIEL

FROMAGE DE CHÈVRE EN FEUILLETÉ MIEL
TOMATE CERISE & OIGNONS CONFITS

22 €

SALADE CÉSAR

POULET FRAIS, ANCHOIS, SALADE ROMAINE, TOMATES,
OIGNONS, BACON, CÂPRES, PARMESAN, CROUTONS
SAUCE CÉSAR

22€

SALADE ÉGYPTIENNE

ROQUETTE, PASTÈQUE, TOMATES, CONCOMBRE, FÉTA,
OIGNONS ROUGES, OLIVES, MIEL, CREVETTES, ÉCREVISSES

22€

Prix nets en euros

Le Poisson

RISOTTO GAMBAS SAUCE HOMARDINE

28 €

WOK DE LA MER

GAMBAS MOULES CREVETTES OIGNONS ROUGES AIL GINGEMBRE
COURGETTES CAROTTES POUSSÉS DE SOJA CORIANDRE
PÂTES AUX OEUFS SAUCE WOK

28 €

DOS DE SAINT-PIERRE POCHÉ

ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE FONDANTES & PETITS LÉGUMES

26 €

BURGER DU PONTON

FILET DE CABILLAUD FAÇON FISH AND CHIPS
ROQUETTE TOMATES OIGNONS PAIN BURGER AUX CÉRÉALES

26 €

POISSON ENTIER SELON ARRIVAGE

RISOTTO & PETITS LÉGUMES

PRIX SELON TAILLE

LINGUINE AUX FRUITS DE MER

MOULES GAMBAS ECRESSISSES SAUCE HOMARDINE

24 €

Prix nets en euros

Les Viandes

BURGER CHAROLAIS

PAIN BURGER AUX CÉRÉALES, STEAK BOUCHER CHAROLAIS 150 GR,
TOMATES, OIGNONS CONFITS, CHEDDAR, CORNICHONS,
ROMAINE, PICCKLES & BACON À PART, FRITES & SALADE

26€

FILET DE BOEUF ROSSINI

FILET DE BOEUF 200 GR ET FOIE GRAS POËLÉ
SAUCE BORDELAISE PETITS LÉGUMES & GRATIN DAUPHINOIS

36 €

WOK DE POULET

POULET FRAIS GRILLÉ, OIGNONS ROUGE , AIL, GINGEMBRE
CAROTTES, COURGETTES, CORIANDRE, POUSSÉS DE SOJA,
PÂTES AUX OEUFS, SAUCE WOK

28 €

TARTARE DE BŒUF

VIANDE CHAROLAISE COUPÉE AU COUTEAU, ÉCHALOTTE,
CORNICHONS, CÂPRES, JAUNE D'ŒUF, TABASCO, SAUCE
WORCESTSHIRE, MESCLUN & FRITES

26€

TAGLIATA DE BŒUF

FINE TRANCHES EN EMINCÉ DE BOEUF
MESCLUN, POIVRONS CONFITS, PETITS LÉGUMES, CŒUR DE
RUMSTEAK PIÉMONTAIS, COPEAUX DE PARMESAN, FILET D'HUILE
D'OLIVE & FRITES

28 €

** Prix nets en euros*

Les Suggestions du Chef

**PLUMA DE PORC GRILLÉ À LA PLANCHA
FRITES & SALADE**

26€

**FRITO MIXO CITRON SAUCE TARTARE
ÉPERLANS, CALAMARS, GAMBAS,
CREVETTES, MOULES, SALADE**

32€

Prix nets en euros

Options Végétariennes

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE LE CRU DU JOUR & PÂTES AUX OEUFS

22 €

BURGER VÉGÉTARIEN PAIN BURGER AUX CÉRÉALES, STEAK VÉGÉTARIEN, TOMATES, OIGNONS CONFITS, CHEDDAR, CORNICHON, SALADE

26€

Les Enfants

MENU ENFANT STEAK HACHÉ 125 GR FRITES OU LÉGUMES OU LES 2 ;)) OU LINGUINES SAUCE TOMATE

GLACE

15€

Prix nets en euros

Les Desserts

CAFÉ DES GOURMANDS

PETITS CANNELÉS TIRAMISU BABA TROPÉZIENNE CRÈME BRÛLÉE

12 €

LA ROUTE DU RHUM

Baba au Rhum & Glace Malaga Shooter Diplomatico

15€

TIRAMISU MAISON CAFÉ & AMARETTO

12€

PAVLOVA MAISON AUX FRUITS ROUGES

Meringue, Crème Montée Mascarpone,
Brisures de Spéculos

15€

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

12 €

ASSIETTE 3 FROMAGES

10 €

Prix nets en euros

Les Glaces

MALAGA

3 Boules de Glace Rhum Raisin
4cl de Rhum
15€

ICEBERG

3 Boules de Glace Menthe Chocolat
4cl de Get27
15€

COLONEL

3 Boules de Sorbet Citron
4cl de Vodka
15€

PÈCHE MELBA

3 Boules de Glace Vanille, Pêche en Sirop,
Coulis de Fruits Rouges & Chantilly
12€

DAME BLANCHE

3 Boules de Glace Vanille, Chocolat & Chantilly
12€

CAFÉ & CHOCOLAT LIEGEOIS

3 Boules de Glace Café ou Chocolat, Café ou
Chocolat Chaud & Chantilly
12€

GLACES ARTISANALES

1 Boule 3.5€ - 2 Boules 6€ - 3 Boules 8€

Fraise - Framboise - Citron - Mangue - Coco
Vanille - Chocolat - Café - Menthe/Chocolat
Rhum/Raisin - Pistache - Caramel

Topping au Choix : 1 €

Fruits Rouges - Fruits Exotiques - Chocolat - Caramel -
Amandes Grillées - Vermicelles Chocolat

Supplément Chantilly : 1 €

Prix nets en euros

Les Boissons

LES SOFTS

En 33 cl

Coca-Cola - Coca-Cola Zéro - Coca-Cola Cherry	4.8€
Orangina - Perrier - Pschitt Limonade	4.8€
Diabolo Menthe, Grenadine, Pêche, Fraise, Orgeat	5.3€

En 25 cl

Fuze Tea Pêche	4.8€
Schweppes Indian Tonic ou Agrumes	4.8€

En 20cl

Jus de fruits PAGO <i>Tropical-Fraise-Orange-Tomate-Pamplemousse-ACE</i>	4.5€
Perrier Sirop - Suze Tonic sans alcool	6.0€
Cocktails de fruits sans alcool	7.5€
Cocktails Chose, Machin ou Green sans alcool (pamplemousse ou orange ou citron vert & Indian Tonic)	7.5€
Orange ou Citron pressé	6.5€
Verre de lait (Sirop +0.5€)	2.0€
Sirop menthe, grenadine, pêche, fraise, orgeat	25cl 4€ 50cl 6€
Vittel ou San Pellegrino	50cl 4.2€ 1l 7.2€

BIERES

Galopin 15cl	2.5€
Demi Kohlneim Blonde / Fada Blanche 25cl	3.7€
Demi Panaché / Demi Sirop 25cl	4.2€
Demi Tango / Demi Monaco 25cl	4.2€
Demi Picon Bière 25cl	5.2€
Pinte Blonde ou Blanche 50cl	6.7€
Pinte Blonde ou Blanche Sirop 50cl	7.2€
Pinte Panaché Tango Monaco 50cl	7.7€
Pinte Picon Bière 50cl	9.7€
Desperados - Duvel - Pelforth - Mort Subite 33cl	6.7€
Heineken 33cl - Heineken 0.0 33cl	6.2€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.
Prix nets en euros*

Les Boissons

APÉRITIFS

Ricard - Pastis	3.5€
Tomate - Mauresque - Perroquet	4.5€
Martini Blanc, Rouge - Suze	5.5€
Porto Rouge, Blanc - Muscat - Campari	6€
Blanc de Blanc - Kir - William Lawson - Rhum Blanc	7€
Jack Daniel's - Rhum Bacardi Cuatro - Vodka Eristoff	10€
Whisky Jameson- Vodka GreyGoose	14€
Rhum Diplomatico - Gin Bombay Sapphire - Vodka Redbull	12€
Tequila Camino	8€
Gin Bombay Original	7€
Flute de Champagne - Kir Royal	12€
Champagne 75 cl Brut (Selon Arrivage)	89€
Champagne Moët & Chandon 75 cl	149€

DIJESTIFS

Get27 - Shooter Tequila Camino- Calvados	8€
Poire - Mirabella	8€
Limoncello	7€
Cognac - Armagnac - Rhum Diplomatico	12€

BOISSONS CHAUDES

Expresso - Décaféiné - Ristretto	2.5€
Noisette	2.6€
Café ou Décaféiné Allongé	3.0€
Chocolat - Café Crème - Décaféiné Crème	4.5€
Double Expresso ou Double Décaféiné	4.5€
Capuccino ou Capuccino Décaféiné	5.0€
Earl Grey - Thé Vert à la menthe - English Breakfast	5.0€
Tisane - Verveine - Infusion	5.0€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.
Prix nets en euros*

Les Vins

Au Verre 14cl

PROVENCE

Collines Estandon
Rouge - Rosé - Blanc

6 €

MONTBAZILLAC

Blanc

8 €

BOURGOGNE

Chardonnay - Baie du Soleil
Blanc

8 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.
Prix nets en euros*

Les Vins

Les Vins Rouges - 75 cl

Beaujolais

BROUILLY- André Vonnier - 2023 AOP
39 €

Bourgogne

Pinot Noir - Valentin Vignot - 2022 AOC
39 €
Hautes Côtes de Beaune - Grande Cuvée - 2023 AOC
49 €

Provence

Val d'Iris - Cabernet 2022 - IGP
29 €

Loire

Saint-Nicolas de Bourgueil - 2023 AOC
29 €

Bordeaux

Haut-Médoc-Château Beauséjour Hostens-2020 AOC
39 €
Grave - Château Le Bonnat- 2022 AOC
39 €
Château Ferrière Margaux 2017
Grand Cru Classé
89 €

Côtes du Rhône

M. CHAPOUTIER - 2023 - AOP
29 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.
Prix nets en euros*

Les Vins

Les Vins Rosés - 75 cl

PROVENCE

PROVENCE BIO- Les Santonnière AOP 2024
29 €

MAS RICARDENQUE - AOC 2024
29 €

VAL D'IRIS - IGP 2024
29 €

Les Vins Blancs - 75 cl

PROVENCE

Val d'Iris - AOP 2024

BOURGOGNE

Chardonnay - Baie du Soleil- 2024 IGP
29 €

Chablis- 2022 AOC
39 €

LOIRE

Sancerre- 2022 AOC
39 €

SUD-OUEST

Montbazillac - 2023 AOC
39 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.
Prix nets en euros*

All inclusive

55€

HORS BOISSON - HORS WEEK-END

ACTIVITÉS NAUTIQUES 2H

Pédalo & Kayak

Uniquement le matin dès 9h30

PLAT PRINCIPAL

Plat du jour Terre ou Mer

DESSERT

Café Tropézien

Mini Tropézienne servie & Café

APRÈS-MIDI TRANSAT

Privatisation d'un Transat en Plage
pour l'après-midi

Prix nets en euros

Activités

DU CLUB NAUTIQUE

STAGES NAUTIQUES

dinghyfun@leclubnautique.fr

Dinghy Fun Camp - 6 à 12 ans

Paddle kayak Voile - 9h 16h ou 18h
Sur Demande

Stage de Voile 2h

Ouvert à tous - 10h, 13h ou 15h
à la demande tout l'été

LOCATIONS

	30'	1h	1h30	2h	3h
Paddle & Kayak					
1 personne	10€	15€	20€	25€	30€
2 personnes	12€	20€	25€	30€	35€
3 personnes	15€	25€	30€	35€	40€
Planche à voile					
Cata 12 (max 90kg)	15€	20€	25€	30€	35€
Cata 13 (max 150 kg)	25€	30€	40€	50€	55€
Ludic (max 6 pers)	25€	30€	40€	50€	55€
	35€	40€	50€	60€	70€
Pédalo Toboggan					
4 personnes	15€	20€	25€	30€	40€
5 personnes	17€	25€	30€	35€	45€

TRANSAT

1/2 Journée 10€

Journée 15€

Prix nets en euros



LE PONTON

vous remercie de votre visite

Nous restons à votre disposition
Événements, Mariage, Baptême,
Anniversaire & Brunch
Repas d'Entreprise

Contact Évènementiel

06 95 75 75 35

leponton-event@leclubnautique.fr