

LE PONT DES BANNES x @PERRINEBOUDY



#CAMARGUEARTDEVIVRE
@LESBAINSGARDIANS

Le Pont des Bannes



Formule entrée + plat + dessert 55€

Starter + main course + dessert 55€

Au choix dans la carte

Selected from the menu



Les Plats Main Courses

FILET DE BAR, POLENTA FRITE, LÉGUMES DE SAISON & JUS CORSÉ ②⑧	29
SEA BASS FILLET, FRIED POLENTA, SEASONAL VEGETABLES & RICH REDUCED JUS	
SAINT JACQUES, PURÉE DE CÉLERI RAVE, VIERGE POMMES/NOISETTES & CRUMBLE AUX HERBES ②⑧ (SUPPLÉMENT MENU 3€)	32
SCALLOPS, CELERIAC PURÉE, APPLE & HAZELNUT DRESSING, HERB CRUMBLE	
GRILLADIN 'PLUMA' DE PORC, BLETTES, RIZ NOIR & JUS AU POIVRE DE SICHUAN ⑧	28
GRILLED 'PLUMA' PORK, SWISS CHARD, BLACK RICE & SICHUAN PEPPER JUS	
CÔTE DE TAUREAU (250G) AOP CAMARGUE, JUS DE VIANDE AU PORTO & POMMES BOULANGÈRES ⑧ (SUPPLÉMENT MENU 3€)	32
BULL RIB STEAK (250G) CAMARGUE PDO, PORT WINE JUS & BAKED POTATOES	
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS & SAVEURS TRUFFÉES ⑧	28
MUSHROOM RISOTTO WITH TRUFFLE NOTES	

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE ADDITIONAL SIDE DISH

Frites FRENCH FRIES	6
RIZ DE CAMARGUE CAMARGUE RICE	6
GRATIN POMMES BOULANGÈRES BAKED POTATOES IN A GRATIN STYLE	6
SALADE VERTE GREEN SALAD	5

Les Enfants Kids' menu

DE 3 À 10 ANS

PLATS 12€

PÂTES À LA BOLOGNAISE BOLOGNESE PASTA ①③⑦⑧

OU OR

POULET PANÉ BREADED CHICKEN ①③

OU OR

POISSON DU JOUR FISH OF THE DAY ②⑧

(GARNITURE FRITES, LÉGUMES, PÂTES OU RIZ)

(SERVED WITH FRIES, VEGETABLES, PASTA OR RICE)

DESSERTS 6€

SALADE DE FRUITS FRESH FRUITS SALAD

OU OR

BROWNIE ①③⑦⑧

PAIN SANS GLUTEN SUR DEMANDE

GLUTEN-FREE BREAD AVAILABLE UPON REQUEST

AFIN DE RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE,
LES ACCOMPAGNEMENTS SONT PORTIONNÉS RAISONNABLEMENT.
UNE PORTION SUPPLÉMENTAIRE PEUT VOUS ÊTRE RESSERVIE À VOTRE DEMANDE.

TO REDUCE FOOD WASTE,

SIDES ARE SERVED IN REASONABLE PORTIONS.

AN EXTRA PORTION CAN BE PROVIDED UPON REQUEST.

Les Entrées Starters

CARPACCIO DE DAURADE, AGRUMES & CHILI GINGEMBRE ②	16
SEA BREAM CARPACCIO, CITRUS & CHILI-GINGER	
BISQUE DE GAMBAS, GAMBAS FLAMBÉES AU COGNAC & FENOUIL ②⑥	17
PRAWN BISQUE, PRAWNS FLAMBÉED WITH COGNAC & FENNEL	
RAVIOLE AU FOIE GRAS & CHAMPIGNONS, SAUCE MADÈRE ①③⑧	18
FOIE GRAS AND MUSHROOM RAVIOLI & SADEIRA SAUCE	
TARTE TATIN DE BUTTERNUT, FROMAGE DE CHÈVRE FUMÉ, ET SALADE VERTE ①③⑧	16
BUTTERNUT SQUASH TARTE TATIN, SMOKED GOAT CHEESE & GREEN SALAD	
ASSIETTE DE CHARCUTERIE AOP CAMARGUE ④⑧	18
(TERRINE, SAUCISSON AU PIMENT, SAUCISSON DE TAUREAU, NOIX DE TAUREAU SÉCHÉE) CAMARGUE PDO CHARCUTERIE PLATTER	



Les Desserts Desserts

PLANCHE DE FROMAGES ⑧	14
CHEESE BOARD	
RIZ AU LAIT REVISITÉ, VANILLE & ORANGE SANGUINE ⑧	11
REIMAGINED RICE PUDDING WITH VANILLA & BLOOD ORANGE	
POIRE BELLE-HÉLÈNE ⑧⑨	9
TARTE CITRON & YUZU MERINGUÉE ①③⑧	11
LEMON & YUZU MERINGUE TART	
CROUSTILLANT CHOCOLAT-PRALINÉ ①③⑧⑨	13
CRISPY CHOCOLATE-PRALINE DESSERT	
CAFÉ GOURMAND ①③⑧⑨	12



- ① GLUTEN
- ② CRUSTACÉS, POISSON, MOLLUSQUES SHELLFISH, FISH, MOLLUSKS
- ③ ŒUFS EGGS
- ④ MOUTARDE MUSTARD
- ⑤ SOJA SOY
- ⑥ CÉLERI CELERY
- ⑦ FRUITS À COQUES, SÉSAME NUTS, SESAME
- ⑧ LACTOSE
- ⑨ ARACHIDES PEANUTS

ORIGINES DES VIANDES

FOIE GRAS – SUD OUEST

TAUREAU ET PORC – CAMARGUE

SAINT JACQUES – ATLANTIQUE NORD EST

POISSONS – MÉDITERRANÉE

LES PRIX SONT NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS
PRICES ARE FIXED, INCLUDING TAXES AND SERVICES CHARGES