

LE PONT DES BANNES x @PERRINEBOUDY



#CAMARGUEARTDEVIVRE
@LESBAINSGARDIANS

Le Pont des Bannes



RESTAURANT LE PONT DES BANNES - LES BAINS GARDIANS
ROUTE D'ARLES D570, 13460 SAINTES-MARIES-DE-LA-MER
LESBAINSGARDIANS.COM - 04 90 97 88 88





Formule entrée + plat + dessert 59€

Starter + main course + dessert 59€

Au choix dans la carte
selected from the menu

Les Entrées Starters

TARTELETTE DE LÉGUMES DU SOLEIL & CRÈME DE RICOTTA ①③⑧ 🌱	18
SUN VEGETABLES TARTLET & RICOTTA CREAM	
SAUMON GRAVLAX, CÂPRES & OIGNON ROUGE ②	19
SALMON GRAVLAX, CAPERS & RED ONION	
BURRATA, PÊCHES RÔTIES & ROQUETTE ⑧ 🌱	19
BURRATA, ROASTED PEACHES & ARUGULA SALAD	
GASPACHO DE TOMATE, FETA ET CROÛTONS ①⑧ 🌱	18
TOMATO GAZPACHO, FETA, AND BREAD CROUTON	
PLANCHE DE CHARCUTERIE AOP CAMARGUE ④⑧	20
(TERRINE, SAUCISSON AU PIMENT, SAUCISSON DE TAUREAU, NOIX DE TAUREAU SÉCHÉE)	
CAMARGUE PDO CHARCUTERIE BOARD	
TATAKI DE THON, ROQUETTE, TOMATES CERISES AUX SAVEURS ASIATIQUE ①②⑦	19
TUNA TATAKI, ARUGULA SALAD, CHERRY TOMATOES WITH ASIAN FLAVORS	
ARTICHAUT BARIGOULE À LA PROVENÇALE, AÏOLI ③ 🌱	18
ARTICHOKE BARIGOULE À LA PROVENÇALE, AIOLI	



Les Enfants Kids' menu



DE 3 À 10 ANS

PLATS 12€

PÂTES À LA BOLOGNAISE SPAGHETTI BOLOGNESE ①③⑦⑧	
OU OR	
POULET PANÉ BREADED CHICKEN ①③	
OU OR	
FILET DE LIEU NOIR SAI THE FISH FILLET ②⑧	
(GARNITURE FRITES, LÉGUMES, PÂTES OU RIZ)	
(SERVED WITH FRIES, VEGETABLES, PASTA OR RICE)	

DESSERTS 6€

SALADE DE FRUITS FRESH FRUIT 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.
TO REDUCE FOOD WASTE,
SIDES ARE SERVED IN REASONABLE PORTIONS.



- ① GLUTEN
- ② CRUSTACÉS, POISSON, MOLLUSQUES
CRUSTACEANS, FISH, MOLLUSCS
- ③ ŒUFS EGGS
- ④ MOUTARDE MUSTARD
- ⑤ SOJA SOY
- ⑥ CÉLERI CELERY
- ⑦ FRUITS À COQUES, SÉSAME TREE NUTS, SESAME
- ⑧ LACTOSE MILK, DAIRY PRODUCTS
- ⑨ ARACHIDES PEANUTS
- 🌱 VÉGÉTARIEN

ORIGINES DES VIANDES & POISSONS
TAUREAU & AGNEAU – CAMARGUE
BŒUF – FRANCE
DAURADE & BAR – MÉDITERRANÉE
SAUMON – ATLANTIQUE
GAMBAS – PACIFIQUE
POULPE - ATLANTIQUE

Les Plats Main Courses

DAURADE ENTIÈRE 300/400G, GREMOLATA, HARICOT PLAT, CAROTTE FANE & COURGETTE EN VIERGE (SUPPLÉMENT MENU 3€) ②⑧	34
WHOLE SEA BREAM 300/400G, GREMOLATA, FLAT GREEN BEENS, HEIRLOOM CARROTS & ZUCCHINI	
FILET DE BAR, POLENTA CROUSTILLANTE, CAROTTE & ORANGE ②⑦⑧	32
SEA BASS FILLET, CRISPY POLENTA, CARROT & ORANGE	
POULPE GRILLÉ, RIZ DE CAMARGUE & MAYONNAISE À L'ENCRE DE SEICHE ②③④⑧	32
GRILLED OCTOPUS, CAMARGUE RICE & SQUID INK MAYONNAISE	
LINGUINE AUX GAMBAS, BISQUE, TOMATE & PERSIL ①②③⑥⑧	30
PRAWN LINGUINE, BISQUE, TOMATO & PARSLEY	
SOURIS D'AGNEAU, POMME DE TERRE CROUSTILLANTE & JUS AU ROMARIN ⑥⑧	31
LAMB SHANK, CRISPY POTATOES & ROSEMARY JUS	
CÔTE DE TAUREAU (350G) AOP CAMARGUE, JUS DE VIANDE, FRITES MAISON & SALADE DE TOMATES CERISES (SUPPLÉMENT MENU 5€) ⑧	38
CAMARGUE PDO BULL RIB (350G), MEAT JUS, HOMEMADE FRIES & CHERRY TOMATO SALAD	
BURGER DE BŒUF (150G), FROMAGE À RACLETTE, COMPOTÉE D'OIGNON, SALADE, TOMATE & FRITES MAISON ①③④⑦⑧	28
BEEF BURGER, RACLETTE CHEESE, ONION COMPOTE, SALAD, TOMATO & HOMEMADE FRIES	
TARTARE DE BŒUF & FRITES MAISON ③④	28
BEEF TARTARE & HOMEMADE FRIES	
SALADE COMPOSÉE, FETA CROUSTILLANTE, CAROTTES RÔTIES AU MIEL, & GRENADE ①③⑧ 🌱	26
GREEN SALAD, CRISPY FETA, HONEY-ROASTED CARROTS & POMEGRANATE	
SALADE CÉSAR AU POULET, PARMESAN, TOMATES & ANCHOIS ①②③④	22
CHICKEN CAESAR SALAD, PARMESAN CHEESE, TOMATOES & ANCHOVIES	
SALADE CÉSAR AUX GAMBAS, PARMESAN, TOMATES & ANCHOIS ①②③④	25
PRAWN CAESAR SALAD, PARMESAN CHEESE, TOMATOES & ANCHOVIES	

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE ADDITIONAL SIDE DISH

FRITES MAISON HOMEMADE FRIES	6
RIZ DE CAMARGUE CAMARGUE RICE	6
SALADE VERTE GREEN SALAD	5



Les Desserts Desserts



PLANCHE DE FROMAGES ⑧	16
CHEESE BOARD	
ABRICOTS RÔTIS AU MIEL ET ROMARIN, FINANCIER AMANDE & SORBET PÊCHE ①③⑦⑧	11
HONEY AND ROSEMARY ROASTED APRICOTS, ALMOND FINANCIER & PEACH SORBET	
CHOUX AU PRALINÉ ①③⑦⑧	12
PRALINE CHOUX PASTRIES	
BROWNIE ①③⑦⑧	10
TIRAMISU FRAMBOISE ①③⑦⑧	11
RASPBERRY TIRAMISU	
TARTELETTE CHOCOLAT & CAFÉ ①③⑦⑧	11
CHOCOLATE & COFFEE TARTLET	
FRAISES FRAÎCHES & CHANTILLY MAISON ⑧	12
FRESH STRAWBERRIES & CRÈME CHANTILLY	
GLACE « ARTISANALES » ①③⑦⑧	4€ LA BOULE
(Caramel beurre salé, chocolat, vanille, sorbet fraise, sorbet citron de Sicile, sorbet fruits de la passion)	

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



Le Pont des Bannes

#CAMARGUEARTDEVIVRE
@LESBAINSGARDIANS

LE SNACK
12H - 18H





Le snack

snacking menu

12H - 18H



TOAST AVOCAT SAUMON GRAVLAX ①②⑧	19
AVOCADO TOAST WITH GRAVLAX SALMON	
PLANCHE DE CHARCUTERIE AOP CAMARGUE ⑧	20
CAMARGUE PDO CHARCUTERIE BOARD	
PLANCHE DE FROMAGES ⑧	16
CHEESE BOARD	
GASPACHO, FETA & CROÛTONS ①⑧	18
GAZPACHO, FETA & CROUTONS	
CRAB ROLL & FRITES MAISON ①②③④⑥⑧	28
CRAB ROLL & FRENCH FRIES	
BURRATA, TOMATES ANCIENNES & BALSAMIQUE ⑧	19
BURRATA, HEIRLOOM TOMATOES & BALSAMIC	
CLUB SANDWICH AU POULET & FRITES MAISON ①⑧	24
CHICKEN CLUB SANDWICH & FRENCH FRIES	
CARPACCIO DE DAURADE AUX AGRUMES ② 	18
SEA BREAM CARPACCIO WITH CITRUS	
TARTARE DE BŒUF, FRITES MAISON & SALADE VERTE ③④	28
BEEF TARTARE, FRENCH FRIES & GREEN SALAD	
MELON & JAMBON DE BAYONNE	17
MELON & BAYONNE HAM	
POKE BOWL AU SAUMON, RIZ, FÈVE, MANGUE, AVOCAT & SAUCE SOJA ②⑤⑧	24
SALMON POKE BOWL, RICE, BEEN, MANGO, AVOCADO, SOY SAUCE	
CALAMARS FRITS, SAUCE ÉPICÉE ①② 	20
FRIED SQUID, SPICY SAUCE	
SALADE CÉSAR AU POULET, PARMESAN, TOMATES & ANCHOIS ①②③④	22
CHICKEN CAESAR SALAD, PARMESAN CHEESE, TOMATOES & ANCHOVIES	
SALADE CÉSAR AUX GAMBAS, PARMESAN, TOMATES & ANCHOIS ①②③④	25
PRAWN CAESAR SALAD, PARMESAN CHEESE, TOMATOES & ANCHOVIES	
BURGER DE BOEUF (150GR), FROMAGE A RACLETTE, COMPOTÉE D'OIGNONS & FRITES MAISON ①③④⑧	28
BEEF BURGER, RACLETTE CHEESE, ONION COMPOTE & FRENCH FRIES	
LINGUINE AUX GAMBAS, BISQUE & TOMATES RÔTIES ①②③④	30
LINGUINE WITH PRAWNS, BISQUE, & ROASTED TOMATOES	
CROQUE MONSIEUR & SALADE VERTE ①③⑧	18
CROQUE MONSIEUR & GREEN SALAD	
SALADE COMPOSÉE, FETA CROUSTILLANTE, CAROTTES RÔTIES AU MIEL, & GRENADE ①③⑧	26
GREEN SALAD, CRISPY FETA, HONEY-ROASTED CARROTS & POMEGRANATE	
TATAKI DE THON, ROQUETTE, TOMATES CERISES AUX SAVEURS ASIATIQUE ①②⑦	19
TUNA TATAKI, ARUGULA SALAD, CHERRY TOMATOES WITH ASIAN FLAVORS	

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE ADDITIONAL SIDE DISH

FRITES MAISON HOMEMADE FRENCH FRIES	6
RIZ DE CAMARGUE CAMARGUE RICE	6
SALADE VERTE GREEN SALAD	5

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



Les Desserts

Desserts

FRAISES CHANTILLY ⑧	12
FRESH STRAWBERRIES & CRÈME CHANTILLY	
POIRE BELLE HÉLÈNE, SAUCE CHOCOLAT & CHANTILLY MAISON ⑦⑧	10
POIRE BELLE HÉLÈNE, CHOCOLATE SAUCE & CRÈME CHANTILLY	
CRÈME BRÛLÉE ③⑧	9
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS	12
FRESH FRUIT PLATE	
BROWNIE ①③⑦⑧	10
GLACE « ARTISANALES » ①③⑦⑧	4 LA BOULE
(Caramel beurre salé • chocolat • vanille • sorbet fraise • sorbet citron de Sicile • sorbet fruits de la passion)	
SALTED BUTTER CARAMEL • CHOCOLATE • VANILLA • STRAWBERRY SORBET • SICILIAN LEMON SORBET • PASSION FRUIT SORBET	



Les Enfants

Kids' menu



DE 3 À 10 ANS

PLATS 12€

PÂTES À LA BOLOGNAISE ①③⑦⑧

SPAGHETTI BOLOGNESE

OU OR

POULET PANÉ BREADED CHICKEN ①③

OU OR

FILET DE LIEU NOIR SAIthe FISH FILLET ②⑧

(GARNITURE FRITES, LÉGUMES, PÂTES OU RIZ)

(SERVED WITH FRIES, VEGETABLES, PASTA OR RICE)

DESSERTS 6€

SALADE DE FRUITS FRESH FRUIT SALAD

OU OR

BROWNIE ①③⑦⑧



ORIGINES DES VIANDES & POISSONS

- TAUREAU – CAMARGUE
- BŒUF – FRANCE
- POISSON – MÉDITERRANÉE / ATLANTIQUE
- GAMBAS - PACIFIQUE

PAIN SANS GLUTEN SUR DEMANDE
GLUTEN-FREE BREAD AVAILABLE UPON REQUEST
LES PRIX SONT NETS TAXES ET SERVICE COMPRIS
PRICES ARE FIXED, INCLUDING TAXES AND SERVICES CHARGES