

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





À partager To share

PLANCHE DE CHARCUTERIE AOP CAMARGUE ①⑤⑧	19
(TERRINE, SAUCISSON AU PIMENT, SAUCISSON DE TAUREAU, NOIX DE TAUREAU SÉCHÉE)	
CAMARGUE PDO CHARCUTERIE BOARD	
PLANCHE DE FROMAGES, TROIS MORCEAUX AU CHOIX	
DANS NOTRE SÉLECTION ①⑧	16
CHEESE BOARD	

Les Entrées Starters

HUÎTRES DE CAMARGUE N°3, VINAIGRE D'ÉCHALOTE AU VIN DES SABLES & PERLES MARINES, PAIN DE SEIGLE ET BEURRE DEMI-SEL ①⑤⑧	
6 PIÈCES	19
OU 12 PIÈCES	
CAMARGUE OYSTER NO. 3, SHALLOT VINEGAR WITH SAND WINE & MARINE PEARLS	
VITELLO TONNATO, CÂPRES, TOMATES CONFITES	
& CHIPS DE PAIN ①②③④	18
VITELLO TONNATO, CAPERS, CANDIED TOMATOES, AND BREAD CHIPS	
DORADE EN TARTARE, MANGUE AVOCAT, NOTE D'AGRUMES & JEUNES POUSSES ②	19
SEA BREAM TARTARE, AVOCADO MANGO & CITRUS NOTES	
VELOUTÉ DE PETITS POIS SERVI FROID, ŒUF PARFAIT, GRAINES DE COURGE TORRÉFIÉES & COPEAUX DE PARMIGIANO ①③⑧	17
CHILLED PEA SOUP, PERFECT EGG, ROASTED PUMPKIN SEEDS & PARMIGIANO SHAVINGS	
CRÉMEUX DE BROUSSE, TOMATES CERISES, PIGNONS DE PIN	
& HUILE D'OLIVE PARFUMÉE AU THYM DU JARDIN ⑦⑧ 🌱	17
FRESH CHEESE CREAM, CHERRY TOMATOES, PINE NUTS & OLIVE OIL FLAVORED WITH GARDEN THYME	

Les Enfants Kids' menu

DE 3 À 10 ANS
PLATS + DESSERT 18€



PENNE SAUCE TOMATE	PENNE WITH TOMATO SAUCE ①③
OU OR	
POULET PANÉ	BREADED CHICKEN ①③
OU OR	
FILET DE DORADE SÉBASTE	READ SEA BREAM FILLET ②③⑧
(GARNITURE FRITES, LÉGUMES, PÂTES OU RIZ)	
(SERVED WITH FRIES, VEGETABLES, PASTA OR RICE)	
ET AND	
GLACE ARTISANALE	ICE CREAM ③⑦⑧
OU OR	
BROWNIE & CHANTILLY 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.

LES PRIX SONT NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS
PRICES ARE NET, INCLUDING TAXES AND SERVICE



Les Plats Main Courses



PALERON DE TAUREAU CONFIT 7H, JUS RÉDUIT AU VIN DES SABLES, PURÉE DE CÉLERI & FIGES RÔTIES ①⑤⑥	25
7-HOUR SLOW-COOKED BULL CHUCK, REDUCED SAND WINE JUS, CELERY PURÉE & ROASTED FIGS	
BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE TOMATES SÉCHÉES & OLIVES VERTES, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE & JUS DE VOLAILLE RÉDUIT ①⑧	24
CHICKEN BALLOTINE STUFFED WITH SUN-DRIED TOMATOES AND GREEN OLIVE, POTATO MOUSSELINE & REDUCED POULTRY JUS	
ENTRECÔTE DE BŒUF (300G) SNACKÉE À LA PLANCHA, FRITES MAISON & SAUCE CHORON ③⑧	32
BEEF RIBEYE (300 G), HOMEMADE FRIES & CHORON SAUCE	
FILET DE BAR RÔTI, PIPERADE DE POIVRONS DOUX, CONDIMENT GREMOLATA & JEUNES POUSSES ②	30
ROASTED SEA BASS FILLET, SWEET PEPPER PIPERADE & GREMOLATA	
DORADE SÉBASTE SNACKÉE À LA PLANCHA, LÉGUMES DE SAISON, VIERGE DE TOMATE & HOLLANDAISE CITRONNÉE ②③⑧	28
SEARED SEA BREAM ON THE PLANCHA, SEASONAL VEGETABLES & LEMON HOLLANDAISE	
PENNE À L'ARRABBIATA, PIMENT ROUGE & PARMIGIANO RÂPÉ ⑧ 🌶️	21
PENNE ALL'ARRABNIATA, RED PEPPER & GRATED PARMIGIANO	
RIZ ROUGE DE CAMARGUE EN SALADE, DÉS DE COURGE BUTTERNUT RÔTIS, FIGES FRAÎCHES, POUSSES DE ROQUETTE & NOIX TORRÉFIÉES ⑦ 🌱	22
CAMARGUE RED RICE SALAD, ROASTED BUTTERNUT SQUASH, FRESH FIGS, ROCKET LEAVES & TOASTED NUTS	
ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE EXTRA SIDE	
FRITES MAISON HOMEMADE FRIES	6
RIZ ROUGE DE CAMARGUE CAMARGUE RED RICE	6
LÉGUMES DE SAISON SEASONAL VEGETABLES	5
MOUSSELINE DE CÉLERI CELERY MOUSSELINE	6
MOUSSELINE DE POMME DE TERRE POTATO MOUSSELINE	6
PENNE	6
PIPERADE DE POIVRON SWEET PEPPER PIPERADE	6



Les Desserts Desserts



FIGES RÔTIES AUX ÉCLATS DE CASSIS & GLACE SPÉCULOS ①③⑦⑧	12
ROASTED FIGS WITH BLACKCURRANT PIECES & SPECULOOS ICE CREAM	
PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON, COULIS DE MANGUE & CHANTILLY À LA VANILLE BIO ①③⑦⑧	11
PAVLOVA WITH SEASONAL FRUIT, MANGO COULIS & VANILLA WHIPPED CREAM	
MILLE-FEUILLES À NOTRE FAÇON, CRÈME DIPLOMATE, FRAMBOISE & ÉCLATS DE PISTACHE ①③⑦⑧⑨	11
OUR TAKE ON MILLE-FEUILLE, DIPLOMAT CREAM, RASPBERRIES & PISTACHIO PIECES	
BARRE CHOCOLATÉE, GÉNOISE & CROQUANT AU PRALINÉ, CRÈME MASCARPONE & CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE BIO ①③⑦⑧⑨	11
CHOCOLATE BAR, SPONGE CAKE & PRALINE CRUNCH, MASCARPONE CREAM & ORGANIC VANILLA CRÈME ANGLAISE	

- ① GLUTEN

② CRUSTACÉS, POISSON, MOLLUSQUES CRUSTACEANS, FISH, MOLLUSCS

③ ŒUFS EGGS

④ MOUTARDE MUSTARD

⑤ SULFITE SULPHITES

⑥ CÉLERI CELERY

⑦ FRUITS À COQUES, SÉSAME TREE NUTS, SESAME

⑧ LACTOSE MILK, DAIRY PRODUCTS

⑨ ARACHIDES PEANUTS

🌱 VÉGÉTARIEN
- ORIGINES DES VIANDES

VEAU – FRANCE

TAUREAU – FRANCE

BŒUF – FRANCE (OCCITANIE)

VOLAILLE – FRANCE