

# Le petit P<sup>chouf</sup>ncet

« La cuisine est le cœur d'un restaurant, le client son âme »

Rodolphe Lecomte

Retrouvez votre restaurant ouvert toute l'année



<https://le-petit-poncet.eatbu.com/>

Nos amis les animaux ne sont pas acceptés dans l'enceinte du restaurant

**Vous êtes allergiques ? Notre personnel est à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats.**

## Pour Commencer

### Seul ou À Partager ...

---

#### Planche De Charcuterie / 20€

Saucisson sec de montagne, Pancetta, Viande de Grison, Jambon Serrano, Terrine Du Moment

#### Planche Mixte / 24€

Charcuterie et Fromages

#### Planche du Petit Ponce / 30€

Charcuterie, Saumon Gravlax, Encornets frits, Tarte fine à l'Artichaut

#### Foie Gras de Canard Mi Cuit / 19€

Pain Toasté

#### Encornets Frits, Sauce Aioli / 10€

#### L'œuf Parfait, Foie Gras Poêlé et Focaccia / 16€

Crème de morilles

#### Saumon d'Ecosse mariné Gravlax(2formats) /14€ /20€

Mikado d'Endives au Sésame, Crème aigrelette

#### Tarte Fine à L'Artichaut, Crème De Truffes / 13€

Jambon Ibérique Cebo

#### Salade d'automne, Vinaigrette à l'Ancienne / 10€

Endives, Poires, Betteraves, Clémentines, Marrons Grillés

#### Croustillant de Chèvre Frais de Rians /11€

Au Miel et Cumin

### Pour En Faire Un Plat

---

#### L'Assiette Automnale et Croustillant de Chèvre Frais de Rians / 22€

Endives, Poires, Betteraves, Clémentines, Marrons Grillés

#### Gratin de Macaroni aux 4 Fromages, Porchetta / 18€

Roquette

#### Tartare De Boeuf Coupé Au Couteau Traditionnel ou Italien / 19€

Préparé, Frites, Salade

#### Le Burger Du Petit Ponce / 18€

Steack « Black Angus », Frites

## RETROUVER A L'ARDOISE LES SUGGESTIONS « TERRE ET MER » DU CHEF

### Formule Déjeuner/ 19€

Du Lundi au Vendredi, Hors Jours Fériés

Plat du Jour (15€)

Et

Dessert du Jour

Ou

2 Boules de Glace au Choix

### Menu Enfant /12€

Moins de dix ans

Filet de Poulet, Frites

2 Boules de Glace

Sirop à l'Eau

Vous êtes allergiques ? Notre personnel est à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats.

Les plats faits Maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts  
Prix nets en euros, TVA 10% service compris, CB acceptées à partir de 15€, Chèques refusés

# Le petit Poncelet

## Les Gourmandises

---

Sélection De Fromages A.O.P / 12€

Mi- Cuit Au Chocolat / 9€  
Glace Vanille Bourbon

Brioche Façon Pain Perdu / 9€  
Caramel Laitier Glace Vanille

Le Baba Au Rhum / 10€  
Crème Fouettée à la vanille

Macaron à la Mousse Mascarpone, Cerise Amarena, Crème à la Pistache/ 9€

Le Chou façon Paris Brest / 9€  
Sauce praliné, Glace Marron

Café Douceur / 9€  
Thé, Supplément 1,50€

Le Dessert du Jour / 8€

## Les Coupes De Glaces

---

Café Liégeois / 8€  
Glace Vanille, Glace Café, Café froid, Chantilly

Chocolat Liégeois / 8€  
Glace Vanille, Glace Chocolat, Sauce Chocolat, Chantilly

Dame Blanche / 8€  
Glace Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly

La Spéciale / 8€  
Glace Yaourt, Glace Caramel Beurre Salé, Caramel laitier, Éclat de Spéculos

Coupe Mont Blanc/ 9€  
Glace aux Marrons, Brisures de marrons glacés, Crème de marrons, Baileys, Meringues et Chantilly

Le Colonel / 10€  
Sorbet Citron, Vodka

Le Prince William / 10€  
Sorbet Poire, Eau de Vie de Poire

La Limoncello/ 10€  
Sorbet citron, Limoncello

## Glaces Et Sorbets « Artisan Glacier »

---

2 Parfums Au Choix / 6€

3 Parfums Au Choix / 8€

Glaces : Chocolat, Vanille, Café, Yaourt, Caramel Beurre Salé, Marrons, Rhum Raisins  
Sorbets : Fraise, Citron, Poire, Mangue, Passion, Framboise

**Vous êtes allergiques ? Notre personnel est à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats.**

Les plats faits Maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts  
Prix nets en euros, TVA 10% service compris, CB acceptées à partir de 15€, Chèques refusés

## NOS VINS « in vino Veritas »

### NOS VINS ROSES

|  | Au verre<br>14cl. | Carafe<br>50cl. | Bouteille<br>75cl. |
|--|-------------------|-----------------|--------------------|
| <b>COTE DE PROVENCE</b>  |                   |                 |                    |
| CH LES APIES IGP (Les Arcs)                                      | 4€                | 14€             |                    |
| CH CABRAN (Puget sur argens)                                     | 5€                | 16€             | 24€                |
| CH ST JEAN « LES VANNADES » Pierrevert                           |                   |                 | 28€                |
| CH LES APIES « FOLIES GOURMANDES »<br>(Les Arcs)                 |                   |                 | 35€                |
| DOM LES PLANES « CUVÉE TIBOULEN » BIO<br>(Roquebrune sur argens) |                   |                 | 31€                |
| CLOS REAL (Pierrefeu)  |                   |                 | 41€                |
| FIGUIERE CUVÉE PREMIERE (La Londe Les Maures)                    |                   |                 | 40€                |

### NOS VINS BLANCS

|  | Au verre<br>14cl. | Carafe<br>50cl. | Bouteille<br>75cl. |
|--|-------------------|-----------------|--------------------|
| <b>COTE DE PROVENCE</b>                                    |                   |                 |                    |
| CHATEAU St JEAN « LES VANNADES » (MANOSQUE)                | 5,50€             | 18,50€          | 28€                |
| MAS EDEM « DELICATO » (Lubéron) BIO                        | 5,50€             | 18,50€          | 28€                |
| CH LES APIES « FOLIES GOURMANDES »<br>(Les Arcs)           |                   |                 | 35€                |
| DOM LES PLANES « BLANC DE BLANC » BIO                      |                   |                 | 31€                |
| FIGUIERE « CUVÉE PREMIERE »<br>(La Londe les Maures)       |                   |                 | 42€                |
| FIGUIERE « CUVÉE CONFIDENTIELLE »<br>(La Londe les Maures) |                   |                 | 52€                |

### BOURGOGNE

|  |  |  |     |
|--|--|--|-----|
| BOURGOGNE ALIGOTE, NAUDIN FERRAND MALLON |  |  | 28€ |
| CHABLIS, CH DE CHEMILLY                  |  |  | 36€ |

### VAL DE LOIRE

|   |       |     |     |
|---|-------|-----|-----|
| SAUVIGNON, LA PETITE PERRIERE           | 3,50€ | 12€ | 18€ |
| SANCERRE, DOM LUCIEN CROCHET            |       |     | 42€ |
| POUILLY FUME, DOM FOUASSIER Cuvée Jules |       |     | 42€ |

### VALLEE DU RHONE

|                            |       |     |     |
|----------------------------|-------|-----|-----|
| VIOGNIER DOM GAYDA         | 4,50€ | 15€ | 22€ |
| COTE DU RHONE CUVÉE PERRIN | 5€    | 16€ | 24€ |

### COTE DE GASCOGNE

|                               |    |     |     |
|-------------------------------|----|-----|-----|
| UBY N°4 GROS ET PETIT MANSENG | 6€ | 19€ | 28€ |
|-------------------------------|----|-----|-----|

## NOS VINS ROUGES

|  | Au verre<br>14cl. | Carafe<br>50cl. | Bouteille<br>75cl. |
|--|-------------------|-----------------|--------------------|
| <b>COTE DE PROVENCE</b>                          |                   |                 |                    |
| CH LES APIES IGP 100% Carignan (Les Arcs)        | 4€                | 14€             |                    |
| CH DE CABRAN (Puget sur argens)                  | 5€                | 16€             | 24€                |
| MAS EDEM « DELICATO » (Lubéron) BIO              | 5,50€             | 18,50€          | 28€                |
| CH LES APIES « FOLIES GOURMANDES »<br>(Les Arcs) |                   |                 | 35€                |
| DOM LES PLANES CUVÉE TRIADE BIO                  |                   |                 | 31€                |
| DOM CLOS REAL (Pierrefeu) BIO                    |                   |                 | 52€                |
| <b>VALLEE DU RHONE</b>                           |                   |                 |                    |
| COTE DU RHONE, CUVÉE PERRIN                      | 5€                | 16€             | 24€                |
| BEAUME DE VENISE, DOM RHONOA VENITIA             |                   |                 | 30€                |
| VACQUEYRAS, DOM DE LA BOUISSIERE                 |                   |                 | 48€                |
| ST JOSEPH FRANCOIS VILLARD, POIVRE ET SOL        |                   |                 | 52€                |
| CROZES HERMITAGE, DOM COMBIER CUVÉE L            |                   |                 | 42€                |
| CHATEAUNEUF DU PAPE, DOM SENECHAUX               |                   |                 | 85€                |
| <b>VAL DE LOIRE</b>                              |                   |                 |                    |
| PINOT NOIR, LA PETITE PERRIERE                   | 5€                | 16€             | 24€                |
| SAUMUR CHAMPIGNY, DOM DES ROCHES NEUVES          |                   |                 | 36€                |
| <b>PAYS D'OC</b>                                 |                   |                 |                    |
| MINERVOIS, DOM BORIE DE MAUREL                   |                   |                 | 26€                |
| <b>BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS</b>                   |                   |                 |                    |
| MORGON, DOM POTEL AVIRON COTE DE PY              |                   |                 | 32€                |
| PINOT NOIR, CHATEAU D'ESTROYES                   |                   |                 | 39€                |
| <b>BORDEAUX</b>                                  |                   |                 |                    |
| CHATEAU TOUTIGEAC                                |                   |                 | 24€                |
| PESSAC LEOGNAN, CHATEAU DE ROCHEMORIN            |                   |                 | 53€                |
| <b>NOS CHAMPAGNES</b>                            |                   |                 |                    |
| DANGIN, CARTE BLANCHE BLANC DE BLANC             | 12€               |                 | 58€                |
| VEUVE CLIQUOT                                    |                   |                 | 95€                |

## APÉRITIFS ET ALCOOLS

COUPE DE CHAMPAGNE 14cl / 12€

KIR ROYAL 14cl / 13€

KIR 14cl / 5€

Cassis ou Pêche ou Mûre

CHANDON GARDEN SPRITZ 14cl / 11€

RICARD 3cl / 3€

PICON BIÈRE / 4,50€

MARTINI Blanc, Rouge 5cl / 5€

CAMPARI 5cl / 5€

PORTO Rouge 5cl / 5€

APEROL 5cl / 5€

SUZE 5cl / 5€

WHISKY JB / 6,50€

WHISKY ABERLOUR / 8,50€

JACK DANIEL'S / 8,50€

WHISKY JAPONAIS "SUPER NIKKA" / 12€

WHISKY JAPONAIS « TOKINOKA » / 12€

BACARDI RHUM BLANC / 6,50€

RHUM BALLY 3 ANS / 8,50€

RHUM MANIKOU / 10€

GIN BOMBAY ORIGINAL / 8,50€

GIN DEL PROFESSORE / 12€

VODKA ERISTOFF / 6,50€

TEQUILA CAMINO REAL / 6,50€

## COCKTAILS

SPRITZ / 8,50€

Apérol, Prosecco, Perrier

MOJITO / 8,50€

Rhum Blanc 4cl, Citron Vert, Menthe Sucre de Canne, Perrier, Angostura

CAÏPIRINHA / 8,50€

Cachaça 4cl, Citron Vert, Sucre de canne

AMERICANO 12cl / 9,50€

Campari, Martini rouge et Dry

## LES BIÈRES

BIÈRE PRESSION

DEMI 1664 - 25cl. / 4€

PINTE 1664 - 50cl. / 7€

PANACHE, MONACO - 25cl. / 4€

BIÈRES BOUTEILLES

PIETRA / 7€

1664 Blanche / 7€

DESPERADOS / 8€

## LES EAUX, JUS DE FRUITS, SODAS ET BOISSONS CHAUDES

EAU SAN BENEDETTO 75cl. / 5€

Plate ou Gazeuse

SODAS 33cl. / 3,50€

Perrier, Coca, Coca Zéro, Orangina, Ice

Tea, Schweppes Tonic, Schweppes agrumes

JUS DE FRUITS PAGO 20cl / 4€

Orange, Pomme, Ananas, ACE, Tomate

SIROP TEISSEIRE 25cl. / 2€

Citron, Menthe, Grenadine, Fraise, Orgeat,

Pamplemousse, Pêche

EXPRESSO, ALLONGÉ, DÉCAFÉINÉ / 2€

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ NOISETTE / 2,20€

CAFÉ DOUBLE, CAFÉ CRÈME / 4€

THÉ, INFUSION « DAMMAN » / 4€

Earl Grey, Thé vert oriental, Verveine

## DIGESTIFS (4cl)

LIMONCELLO / AMARETTO/ GRAPPA/ 6€

GET 27 / GET 31/ 6€

GENEPI/ 8€

BAILLEYS / 6€

MANDARINE IMPÉRIALE / 8€

DIPLOMATICO / 8€

CALVA.CH DU BREUIL / 8€

EAU DE VIE MASSENEZ PRUNE / MIRABELLE

/POIRE WILLIAM / 8€

COGNAC GAUTIER VSOP / 10€

PRUNE DE SOUILLAC / 12€

COINTREAU, GRAND MARNIER / 8€

Prix nets en euros, TVA 10 et 20% service compris, CB à partir de 15€, Chèques refusés

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »

