

La Ponche



1888

Donnant sur le port de pêcheurs dans le quartier de La Ponche, un vieux bistrot auquel on ne prévoyait aucun avenir ... Racheté en 1938 par les parents de l'actuelle propriétaire, il est devenu au fil des décennies « une incontournable institution tropézienne », le plus petit et le plus secret des 5 étoiles de Saint-Tropez.

Cette année, nos chefs Christian Geay, Axel Guimiot et leur brigade vous accueilleront avec une nouvelle carte et menus dont un vegan, déclinés au fil des trois saisons : printemps, été et automne.

Soyez les bienvenus.

Soyez heureux

Simone Duckstein

Origine viandes : bœuf et volaille : France ; veau et canard : France/UE

Origine poissons : loup : Méditerranée ; sole : Atlantique ; St Jacques : France/USA

Nos Entrées

<i>Soupe de poissons de roche « maison » du pêcheur Tropézien</i>		17€
<i>Les Petits Farcis « maison », coulis de tomates</i>	les 3	12€
	les 6	24€
<i>Cassolette d'escargots au beurre d'ail gratinés au four</i>		12€
<i>Grosses gambas en croûte panko, sauce Tom Yum</i>		26€
<i>Carpaccio de St Jacques, citron vert et truffe</i>		32€
<i>Foie gras « maison », chutney au pain d'épices</i>		28€
<i>Notre sélection d'huîtres Gillardeau N° 2</i>	les 6	18€
<i>(selon arrivage)</i>	les 12	32€

Le coin Végan

<i>Salade protéinée aux deux tomates (salade de lentille, quinoa, amande, et tomates confites et fraîches</i>		18€
<i>Le wok aux légumes et nouilles sautées, tofu et sésame</i>		22€

Nos Poissons et Crustacés

Risotto crémeux aux salpicons de homard, sauce crustacé 41€

*Noix de St Jacques en raviole ouverte, tombée de poireaux
au basilic* 36€

Médailles de lotte au beurre noisette, légumes de saison 38€

Notre Vivier

Homard bleu les 100 grammes 18€

Langouste de Méditerranée les 100 grammes 25€

Notre sélection de Poissons Entiers

Sole grillée ou meunière 64€

Loup grillé 40€

Loup en croûte de sel 47€

Notre sélection de Poissons sauvages

(selon arrivage)

Filet de rougets de pays 32€

Daurade, Loup, Chapon (selon ardoise de pêche)

Nos Viandes

<i>Mignon de veau en croûte de moelle, légumes de saison</i>	39€
<i>Tartare de Bœuf préparé, frites maison</i>	21€
<i>Filet de Bœuf grillé aux asperges vertes, frites « maison »</i>	40€
<i>Déclinaison du canard, magret et effiloché confit sur haricots coco tomatés</i>	36€

Les Spécialités de La Ponche

<i>Poêlée de ris de veau aux cèpes, purée maison</i>	37€
<i>Le Bœuf Rossini de La Ponche, purée à la truffe</i>	47€

Supplément purée à la truffe 15€

Prix Nets

Menu de Saison

(Servi uniquement le midi)

Entrée, Plat et Dessert 35 €

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 28 €

Entrées

Soupe de poissons « maison » du pêcheur Tropézien

Vitello tonnato, salade du marché

Entrée du jour

Plats

Daube de Bœuf à la provençale, gnocchi

Tataki de saumon, sauté de légumes

Plat du jour

Desserts

Tarte fine aux pommes, coulis caramel

Salade de fruits frais

Dessert du jour

Prix Nets/ Boisson non comprise

Nos Desserts

<i>Baba poché au vieux rhum citronnelle, brunoise d'ananas</i>		<i>14€</i>
<i>L'opéra de La Ponche, crème glacée café</i>		<i>14€</i>
<i>Rosace de pommes en feuilleté, crème glacée à la vanille et coulis caramel beurre salé</i>		<i>11€</i>
<i>Poire pochée à la fève de Tonka, sablé à la noisette et tuile nougatine</i>		<i>13€</i>
<i>Le café gourmand et ses 5 petites douceurs</i>		<i>15€</i>
<i>Notre sélection de fromages</i>	<i>les 3</i>	<i>12€</i>
	<i>les 5</i>	<i>17€</i>

Prix Nets

Menu de Saison à 55€

(Servi uniquement le soir)

Entrées

Cassolette d'escargots au beurre d'ail gratinés au four

Grosses gambas en croûte panko, sauce Tom Yum

Carpaccio de St Jacques, citron vert et truffe (supplément 3€)

Plats

Médailles de lotte au beurre noisette, légumes de saison

Mignon de veau en croûte de moelle, légumes de saison

Risotto crémeux aux salpicons de homard, sauce crustacé (supplément 4€)

Desserts

Baba poché au vieux rhum citronnelle, brunoise d'ananas

L'opéra de La Ponche, crème glacée café

Assiette de 3 fromages (supplément 3€)

Prix Nets/ Boisson non comprise

Nos Crèmes glacées et Sorbets de la Maison Barbarac

Sorbets

Framboise, fraise de Provence, citron de Sicile, noix de coco, fruit de la passion

Crèmes glacées

Yaourt framboise, pistache Sicilienne, café, caramel beurre salé, chocolat Valrhona, tarte Tropézienne

1 boule 4 € 2 boules 7 € 3 boules 10 €

Coupes de Glaces

Café Liégeois** glace café, glace vanille, café expresso, chantilly **14€

Chocolat Liégeois** glace chocolat, glace vanille, coulis de chocolat noir, chantilly **14€

Coupe aux couleurs Tropéziennes** glace yaourt framboise, sorbet framboise, fruits frais, coulis de fruits rouges, chantilly **16€

Coupe La Ponche** glace fruit de la passion, glace tarte Tropézienne, sorbet fraise, fruits frais, coulis de fruits rouges, chantilly **16€

Prix Nets

