

MENU DE PONT NEUF

ポンスフコース ¥3,200

SOUPE

本日のスープ

ENTRÉE

前菜を下記よりお選び下さい

- ◇ パテ・ド・カンパーニュ
- ◇ サーモンの低温調理 スペシャルティ
- ◇ ヒラメのマリネ マスカルポーネと金柑 +¥300

PLAT

メインディッシュを下記よりお選び下さい

- ◇ 旬魚のポワレ
- ◇ 牛肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風 スペシャルティ
- ◇ 牛フィレ グリエ 赤ワインソース (100g)[※]
- ◇ 仔羊 香草パン粉焼き デミグラスソース……………+¥500
- ◇ チェリバリー鴨 ロースト オレンジソース……………+¥500
- ◇ オマール海老テール ロースト アメリケースソース+¥400
- ◇ アワビ ブレゼ フォンドヴォーと白ワインソース…+¥800
- ◇ 岡山県産特選牛フィレステーキ (80g)……………+¥2,000

----- グラムup出来ます、下記をご参照下さい。 -----

※ 120g+¥280 / 150g+¥700 / 170g+¥980 /
200g+¥1,400 / 250g+¥2,100 / 300g+¥2,800

PAIN

パン

DESSERT

デザート

CAFE

カフェ

RESTAURANT FRANÇAIS & MARIAGE

LE PONT NEUF

※別途消費税10%頂戴いたします

MENU DE DEJEUNER

ランチコース ¥2,000

SOUPE

本日のスープ

ENTRÉE

季節のオードブル盛り合わせ

PLAT

メインディッシュを下記よりお選び下さい

◇ミートローフ

◇本日のお魚料理

◇本日のお肉料理

※お肉料理、鮮魚の料理について
詳しくはスタッフまでお尋ねください

PAIN

パン

DESSERT

デザート

CAFE

カフェ

RESTAURANT FRANÇAIS & MARIAGE

LE PONT NEUF

※別途消費税10%頂戴いたします

LE DÉJEUNER DE CETTE SEMAINE

今週のランチ ¥1,300

SALADE ET SOUPE

サラダとスープ

PLAT

メインディッシュを下記よりお選び下さい

◇ミートローフ

◇本日のお魚料理

◇本日のお肉料理

※お肉料理、鮮魚の料理について
詳しくはスタッフまでお尋ねください

PAIN

パン

CAFE

カフェ

DESSERT

デザート付き +¥400

RESTAURANT FRANÇAIS & MARIAGE

LE PONT NEUF

※別途消費税10%頂戴いたします

COURS DE DÉJEUNER

お昼のコース ¥4,800

SOUPE

本日のスープ

ENTRÉE

前菜を下記よりお選び下さい

◇パテ・ド・カンパーニュ

◇サーモンの低温調理 スペシャルテ

◇ヒラメのマリネ マスカルポーネと金柑 +¥300

POISSON

本日のお魚料理

PLAT

牛フィレ グリエ 赤ワインソース (80g)

又は

牛肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風 スペシャルテ

PAIN

パン

DESSERT

デザート

CAFE

カフェ

MENU L'ENFANTS

キッズプレート

カップスープ、ハンバーグ、プチデザート ……¥1,200

RESTAURANT FRANÇAIS & MARIAGE

LE PONT NEUF

※別途消費税10%頂戴いたします

KIDS PLATE

キッズプレート ¥1,200

SOUPE

カップスープ

PLAT

ハンバーグ

DESSERT

プチデザート

PAIN

自家製パン

CAFE

ジュース

MENU DE LENFANT

ロンフォンプラス ¥3,000

AMUSE BOUCHE

アミューズ

ENTRÉE

前菜

SOUPE

スープ

PLAT

牛フィレ肉のステーキ

DESSERT

プチデザート

PAIN

パン

CAFE

ジュース

RESTAURANT FRANÇAIS & MARIAGE

LE PONT NEUF

※別途消費税10%頂戴いたします

MENU DE PARIS

パリコース ¥5,000

AMUSE BOUCHE

アミューズ

ENTRÉE

本日の冷前菜

SOUPE

本日のスープ

POISSON

旬の鮮魚料理

PLAT

- ◇ 牛肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風 スペシャルティ
- ◇ 牛フィレ グリエ 赤ワインソース (80g)
- ◇ チェリバリー鴨 ロースト オレンジソース
- ◇ 仔羊 香草パン粉焼き デミグラスソース
- ◇ 岡山県産特産牛フィレ グリエ (80g) +¥2,000

DESSERT

本日のアシェットデセール

CAFE

コーヒー・紅茶・ハーブティ

PAIN

パン

RESTAURANT FRANÇAIS & MARIAGE

LE PONT NEUF

※別途消費税10%頂戴いたします

MENU DE CHEF

シェフコース ¥8,000

AMUSE BOUCHE

アミューズ

ENTRÉE

フォアグラ

SOUPE

本日のスープ

POISSON

オマール海老

PLAT

- ◇ 牛肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風 スペシャルリテ
- ◇ 牛フィレ グリエ 赤ワインソース (80g)
- ◇ チェリバリー鴨 ロースト オレンジソース
- ◇ 仔羊 香草パン粉焼き デミグラスソース
- ◇ 岡山県産特産牛フィレ グリエ (80g) +¥2,000

DESSERT

本日のアシェットデセール

CAFE

コーヒー・紅茶・ハーブティ

PAIN

パン

RESTAURANT FRANÇAIS & MARIAGE

LE PONT NEUF

※別途消費税10%頂戴いたします

MENU DE GOURMAND

グルメコース ¥12,000

AMUSE BOUCHE

アミューズ

ENTRÉE 1

本日の冷前菜

ENTRÉE 2

フォアグラ

SOUPE

本日のスープ

POISSON

オマール海老

PLAT

岡山県産特選牛フィレ グリエ

DESSERT

本日のアシェットデセール

PETIT FOUR

焼き菓子

CAFE

コーヒー・紅茶・ハーブティ

PAIN

パン

RESTAURANT FRANÇAIS & MARIAGE

LE PONT NEUF

※別途消費税10%頂戴いたします

MENU DE LYON

リヨンコース ¥3,500

(平日のみ)

AMUSE BOUCHE

アミューズ

ENTRÉE

本日の冷前菜

SOUPE

本日のスープ

PLAT

- ◇ 旬魚のポワレ
- ◇ 牛肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風 スペシャルテ
- ◇ 牛フィレ グリエ 赤ワインソース (100g)
- ◇ 牛フィレ グリエ 赤ワインソース (150g) +¥700
- ◇ 仔羊 香草パン粉焼き デミグラスソース +¥500
- ◇ チェリバリー鴨 ロースト オレンジソース +¥500
- ◇ 活オマール海老 (1/2匹) 爪・胴・尾っぽを別調理で .. +¥1,200
- ◇ 岡山県産特産牛フィレ グリエ (80g) +¥2,000

DESSERT

本日のアシェットデセール

CAFE

コーヒー・紅茶・ハーブティ

PAIN

パン

当日の食材でアラカルトのみ(単品)もご用意させていただきます。
詳しくはスタッフまでお申し出下さい。

RESTAURANT FRANÇAIS & MARIAGE
LE PONT NEUF

※別途消費税10%頂戴いたします

MENU DE BOISSON

ドリンクメニュー

PONTNEUF SIGNATURE DRINKS

- ◇ フレンチスパイシージンジャーエール …… ￥600
7種類のスパイスと3種類のハーブをたっぷりの生姜とレモンで仕上げた看板商品です。

SEASON RECOMMEND DRINKS

- ◇ ラフランスとシードルのネクター（洋梨と林檎） …… ￥700
旬の国産ラフランス（洋梨）をシロップ漬けにし、すりつぶしてビュレに仕上げました。
フランス産シードル（リンゴのスパークリングワイン）で割ったネクタータイプのノンアルコールです。
- ◇ グリーンレモンスカッシュ（淡路島産レモン） …… ￥700
10月-12月しか収穫されない国産グリーンレモンをシロップ漬けにしました
みかんとの変種種のマイヤーレモンで糖度が高く特有の風味があります。
- ◇ スパイシーコーラ …… ￥600
カルダモン、クローブ、バニラ、ナツメグ、シナモン、生姜、レモン、ライムなど配合
コーラの定義は「柑橘とスパイスのドリンク」と考え、オリジナルのクラフトコーラです。
- ◇ パインアップルサングリア …… ￥600
パイナップルとアップルをトロトロのビュレにし、ノンアルコール白ワインで割ったサングリア

PONTNEUF SELECT DRINKS

- ◇ ピーチマンゴーオレンジ …… ￥600
フランス産のピーチシロップ+マンゴー+オレンジで割ったとろりと
甘さのあるノンアルコールカクテル
- ◇ 青森産「葉取らず林檎ジュース」 …… ￥600
水も砂糖も一切加えてない100%青森県産のりんごを丸ごと絞ったストレートジュース

SOFT DRINK

All ￥500

- ◇ ジンジャーエール（辛口/甘口） ◇ オレンジジュース ◇ マンゴージュース
◇ クランベリージュース ◇ サンペレグリノ（500ml） ◇ 烏龍茶

NONALCHOL BEER / GLASS WINE

- ◇ ノンアルコールビール（Spain/Amber） …… ￥600
◇ ノンアルコールスパークリングミニボトル 白orロゼ …… ￥700

RESTAURANT FRANÇAIS & MARIAGE
LE PONT NEUF

※別途消費税10%頂戴いたします

MENU DE BOISSON

ドリンクメニュー

OKAYAMA CRAFT BEER

330ml / All ¥700 FROM 美作ビアワークス

- ◇ピオーネエール(北房のピオーネとハイビスカス ワインのような香りと口当たり)
- ◇酒粕スペシャルエール(勝山・辻本店の大吟醸酒粕で味香りとともに濃いめ トラピスト)
- ◇ストロングスタウト(津山のばんこく珈琲豆と麦芽の効いた濃く深く苦い大人の黒ビール)

BEER

- ◇ハートランド(Kirin) 小瓶 ¥600 / 中瓶 ¥800
- ◇スーパードライ(Asahi) 小瓶 ¥600 / 中瓶 ¥800

GLASS WINE

¥800~

赤ワイン・白ワイン・自然派ワイン・デザートワインなどご用意しています。

CARTE DES VINS

- ◇ワインペアリング ¥2,500
ディナーのコース料理にソムリエチョイスワインをご用意します(4杯)

PONTNEUF ORIGINAL COCKTAIL

- ◇フルーツサングリア ¥700
赤白ワインとクランベリーベースのやや甘テイスト
- ◇レモネードサワー ¥700
しっかりレモンのフレンチレモネードテイスト

SPARKLING WINE

- ◇スペイン カヴァ(辛口) 200ml ¥1,000 / 750ml ¥3,500
- ◇モエ・エ・シャンドン/フランス シャンパーニュ(辛口)
200ml ¥2,200 / 750ml ¥5,670

PONTNEUF ORIGINAL BOTTLE WINE

750ml(産地直接仕入れ)

- ◇泡 | シャンパーニュ ¥5,500
- ◇白 | フランス ブルゴーニュ シャルドネ ¥3,200
- ◇赤 | フランス ブルゴーニュ ピノ・ノワール ¥3,360

その他ボトルワインは地下セラーにも多数ございます。

RESTAURANT FRANÇAIS & MARIAGE
LE PONT NEUF

※別途消費税10%頂戴いたします

FONDUE AU FROMAGE

チーズフォンデュ ¥3,500

(平日のみ)

FONDUE AU FROMAGE SPÉCIALE LE PONT NEUF

ポンスフ特製チーズフォンデュ

CONTENU

チキン、サーモン、ホタテ、ソーセージ、季節野菜を数種類、バケット



SALADE

グリーンサラダ

SOUPE

季節のポタージュ

CAFE

コーヒー

PLATMENU SUPPLÉMENTAIRE

単品追加メニュー

- ◇オマール海老(テール)+¥1,800
- ◇牛フィレ肉(120g)+¥2,400
- ◇エスカルゴ+¥1,200
- ◇スープをオニオングラタンスープに変更+¥500
- ◇デザート+¥500~

RESTAURANT FRANÇAIS & MARIAGE

LE PONT NEUF

※別途消費税10%頂戴いたします

MENU À EMPORTER

テイクアウトメニュー

- ◇ スモークサーモン ¥660
- ◇ パテ・ド・カンパーニュ ¥660
- ◇ 魚介のリエット ¥550
- ◇ 季節のスープ ¥550
- ◇ ミートローフ ¥880
- ◇ 牛肉の赤ワイン煮込み ¥1,760
- ◇ じゃがいものピューレ ¥550
- ◇ フレンチドレッシング ¥330
- ◇ フィナンシェ ¥198
- ◇ パウンドケーキ ¥275
- ◇ ポンスフチーズケーキ(ホール) ¥2,420
- ◇ ポンスフのお料理盛り合わせプレート ... ¥5,000-¥10,000
- ◇ 自家製ジンジャーシロップも ¥400

「当日のオーダーではご用意出来ないものも御座いますので、ご了承ください。事前のお問い合わせをお願い致します



ONLINE SHOP

オンラインショップ

<https://ec.pontneuf.jp/>



RESTAURANT FRANÇAIS & MARIAGE
LE PONT NEUF

※別途消費税8%頂戴いたします