



La carte du restaurant 2025

Ponton G



Bienvenue chez Eric et Laurette



Ponton G

Chers Clients,

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre établissement et nous vous assurons tout mettre en œuvre pour vous donner entière satisfaction et régaler vos papilles !

Néanmoins, il nous semble utile de rappeler que notre établissement n'est pas un fast-food, que nous travaillons essentiellement avec des produits frais (hormis les gaufres) et qu'il convient donc de les cuisiner à la minute pour leur apporter les saveurs souhaitées.

Cela induit, les jours de forte affluence, la possibilité d'un certain temps d'attente incompressible et cela peut nous amener à réduire notre carte.

Nous tenons d'ores et déjà à vous remercier de votre compréhension, votre plat va bientôt arriver !

PS : pendant votre attente, vous pouvez jouer à l'un des jeux mis à votre disposition (demander à l'accueil), chanter (les tubes des années 60, 70 ou 80, on adore), danser, nous encourager ... Bref ce qu'il vous plaira mais surtout ...

GARDEZ VOTRE BONNE HUMEUR et VOTRE SOURIRE !

Cordialement, l'équipe du Ponton G.

Nota : les prix sont indiqués TTC et service compris

Liste des allergènes : consultable et affichée à l'accueil



Ponton G

Nos Huîtres n°3 de St Vaast (Vincent PIGNOT)

6 huîtres - 9€

9 huîtres - 13€50

12 huîtres - 18€

} Gratinées à la sauce camembert + 3€

Nos Salades composées 🏠

La Végétarienne (en période estivale) - 12€90

Retour du marché suivant saison, râpé de balsamique

La Terre & Mer - 14€90

Saumon, magret de canard, jambon sec, concombre, salade, tomates, herbes

Nos Spécialités au sarrasin 🏠

Le Fish & chips du Ponton G et ses frites - 18€90

Dos de cabillaud enroulé dans sa galette frite, sauce tartare maison

Le Burger du Ponton G et ses frites - 18€90

Steak haché origine France, cheddar, tomates, oignons pickles, cornichons, salade, sauce burger, entre 2 petites galettes avec ou sans sauce camembert

Le Quai'bab du Ponton G et ses frites - 18€90 🌮

Poulet mariné aux épices citronnées, emmental, oignons pickles, tomates, salade, sauce Kébab enrobé dans une galette chausson



Menu p'tit mousse (moins de 12 ans) - 9€90

Galette La Mouette, crêpe au sucre ou boule de glace, sirop à l'eau parfum au choix

La portion de frites - 4€50 / Le bol de salade - 2€

Supplément tomates ou champignons ou oignons - 1€

Supplément œuf ou jambon blanc/sec ou saumon fumé ou sauce camembert - 2€

Ponton G



Les Galettes classiques à l'année 🏠

La Bijude (galette beurre) – 5€

La Goëland (galette jambon ou œuf ou emmental) – 6€90

La Mouette (galette œuf emmental ou jambon emmental ou jambon œuf) – 8€90

La Complète (œuf, jambon, emmental) – 10€90

La Pernelle (chèvre, miel, noix, herbes, velours de framboise) – 11€90

La Tatihou – 11€90

(Œuf, emmental, champignons, crème fermière, herbes)

La Tatihou terre – 13€90

(Dés de jambon, œuf, emmental, champignons, crème fermière, herbes)

La Tatihou mer – 15€90

(Saumon fumé, œuf, emmental, champignons, crème fermière, herbes)

La Saucisse d'Agnès – 12€90

(Saucisse artisanale, oignons, carottes, sauce moutarde ou camembert)

La Tour Vauban – 12€90

(Tour de petites galettes, pommes cuites, jambon à cuire, sauce pommeau, herbes)

La Ponton G – 13€90

(Magret de canard séché, pommes caramélisées, sauce camembert ou moutarde, herbes)

Automne/hiver (septembre/mars)

La Normande – 15€90

(Boudin, pommes caramélisées, oignons et sauce moutarde ou camembert)

La Pont de Saire – 14€90

(Emmental, Camembert, Livarot, Pont-évéque, crème fermière, herbes)

Printemps/été (avril/août)

La Cul de Loup – 13€90

(Jambon sec, mozzarella, tomates confites (ail et huile d'olive) et origan)

La Cap au sud – 15€90

(2 Merguez sur lit de courgettes à l'ail et oignons, avec ou sans sauce moutarde)

La portion de frites - 4€50 / Le bol de salade - 2€

Supplément tomates ou champignons ou oignons - 1€

Supplément œuf ou jambon blanc/sec ou saumon fumé ou sauce camembert - 2€



Ponton G



Les Crêpes classiques 🏠

Nature - 3€

Beurre ou sucre - 3€50

Beurre sucre - 3€90

Confiture - 4€50

(Fraise, framboise, myrtille, mûre, orange, abricot, rhubarbe)

Citron sucre - 4€50

Citron miel - 4€90

Nutella - 4€90

Crème de marron - 4€90

Les Crêpes du Ponton G 🏠

Caramel beurre salé maison - 5€90

Chocolat maison - 5€90

La Duo (caramel & chocolat) - 5€90

Chocolat maison, coco râpée, crème fouettée d'Isigny - 6€90

Banane, chocolat maison, crème fouettée d'Isigny - 6€90

La Jonville - 7€90

Compotée de pommes/cannelle maison, flambée au Calvados

La Gatteville - 8€90

Compotée de pommes/cannelle maison, caramel beurre salé, crème fouettée d'Isigny

Les French Pancakes au Lemoncurd - 7€90

Crépiaux à la crème de citron maison

La Suzette (uniquement le soir) - 8€90

Zeste et jus d'orange cuisinés et flambés au Grand Marnier

« G » comme Gourmand - 8€50 ou 7€50

Planche de petits desserts maison avec ou sans café (expresso ou allongé)

Les Gaufres (produit surgelé...mais très bon !)

Nature - 4€ Sucre - 4€50 Confiture - 4€90

Crème fouettée d'Isigny - 4€90 Nutella - 5€

Chocolat et/ou Caramel beurre salé maison - 5€90

Les suppléments : crème fouettée d'Isigny 1€ - chocolat ou caramel 2€ - boule de glace 2€50

En cas d'allergies, nos crêpes peuvent être servies dans une galette de sarrasin



Ponton G 

Provenance des produits

- Huîtres de chez Vincent PIGNOT à Saint Vaast La Hougue (le samedi sur le marché)
- Farines «BIO» de chez Xavier ROUPSART au Vicel
- Cidre et Jus de Pommes BIO de la cidrerie de La Brique à St Joseph
- Bière de la brasserie PINTE DE SAIRE à Saint Vaast La Hougue
- Frites fraîches coupées le matin même
- Saucisses et Merquez de la rôtisserie JEAN (marché de Bricquebec, Portbail, Ste Mère Eglise, Valognes)
- Fromages de Normandie
- Légumes de saison des marchés locaux de Valognes ou Saint Vaast
- Les Jambons du Bocage à Marigny le Lozon (50)
- Boule balsamique, perles à la framboise et fleurs séchées de chez Saveurs Modernes

À bientôt au Ponton G !



FORMULE # MIDI # 16€90

Du Mardi au vendredi

(hors vacances et jours fériés)

La super complète (œuf, jambon, emmental, tomates et champignons)

Ou

La complète nordique (œuf, emmental, saumon fumé, crème fermière)

#####

Crêpe beurre sucre ou 1 boule de glace

#####

Vin ou cidre au verre à volonté

#####

Café