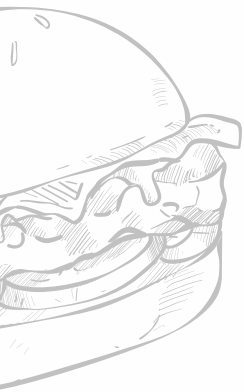


# LE POMPON

## Menu



*Bienvenue à notre table*


*Welcome to our table*

Ouvert tous les jours sauf les jeudis  
12h/14h - 19h/21h

*Open daily except Thursdays*  
12 PM - 2 PM | 7 PM - 9 PM



## ENTRÉES - STARTERS

- TOMATES ANCIENNES & BURRATA**  **17 €**  
Tomates marinées, burrata, huile d'olive, basilic & pesto  
*Marinated tomatoes, burrata, olive oil, basil & pesto*
- SALADE CÉSAR** **24 €**  
Croustillant de poulet, œuf, tomates, copeaux de parmesan, salade et croûtons  
*Crispy chicken, egg, tomato, parmesan, lettuce & croutons*
- CASSOLETTE DE QUINOA** **16 €**  
Feuille de brique, quinoa, avocat, concombre, melon, tomates menthe & vinaigrette au piment d'Espelette  
*Brick pastry, quinoa, avocado, cucumber, melon, tomatoes, mint & Espelette pepper vinaigrette*

## PLATS - MAINS COURSES

### BURGERS


- CHICKEN BURGER** **25 €**  
Bun, escalope de poulet pané, bacon, oignons frits, sauce raclette & sauce curry maison  
*Bun, breaded chicken escalope, bacon, crispy onions, raclette cheese sauce & homemade curry sauce*

- CHEESE BURGER** **26 €**  
Bun, steak haché (180g), oignons frits, cheddar, bacon, sauce burger du chef, salade  
*Bun, 180g beef patty, crispy onions, cheddar, bacon, chef's burger sauce, lettuce*

- VEGGIE BURGER**  **23 €**  
Bun, mélange forestier, échalotes, burrata, pesto, roquette & tomates  
*Bun, wild mushroom mix, shallots, burrata, pesto, rocket leaves & tomatoes*

Nos burgers sont servis avec frites & salade  
*Our burgers are served with french fries and salad*

### PÂTES - PASTA

- RIGATONI TOMATE CERISE**  **23 €**  
Pâtes italiennes accompagnées d'une burrata fondante & pesto  
*Italian pasta served with creamy burrata & pesto*

- RIGATONI CREME TRUFFE D'ETE** **25 €**

Pâtes italiennes accompagnées d'une crème de pistache à la truffe d'été, poulet cuit basse température  
*Italian pasta served with pistachio cream, summer truffle & slow-cooked chicken*

---

### SPECIALITE SAVOYARDE

- TARTIFLETTE** **22 €**  
Pommes de terre, crème, oignons, reblochon, lardons, vin blanc & salade  
*Potatoes, cream, onions, Reblochon cheese, bacon lardons, white wine & salad*

## PLATS - MAIN COURSES

### ESCALOPE À LA MILANAISE 27 €

Servie avec des pâtes rigatoni & sauce tomate cerise à l'ail

*Served with rigatoni pasta & cherry tomato garlic sauce*

### GAMBAS "BLACK TIGER" 24 €

Riz noir, persillade & tomates cerises

*"Black Tiger" prawns with black rice, parsley and garlic & cherry tomatoes*

### RIBS DE PORC 25 €

Cuīts en basse température, sauce curry du chef, légumes & frites

*Slow-cooked, chef's curry sauce, vegetables & fries*

### TARTARE DE BOEUF 25 €

180g de bœuf, huile d'olive, moutarde, échalotte, jus de citron, basilic, oeuf salade & frites

*180g beef, olive oil, mustard, shallots, lemon juice, basil, egg, salad & fries*

## PIZZAS

### LA MARGHERITA 14 €

Base tomate, mozzarella fior di latte, basilic & huile d'olive

*Tomato base, fior di latte mozzarella, basil & olive oil*

### LA REGINA 16 €

Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc & champignons

*Tomato base, fior di latte mozzarella, ham & mushrooms*

### LA LEVANNA 17 €

Base tomate, mozzarella fior di latte & chorizo

*Tomato base, fior di latte mozzarella & chorizo*

### LA VEGETARIENNE 18 €

Base tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes, artichaut & persillade

*Tomato base, fior di latte mozzarella, aubergines, courgettes, artichokes & parsley and garlic dressing*

### LA CALZONE 19 €

Base tomate, mozzarella fior di latte, oeuf, jambon blanc & roquette

*Tomato base, fior di latte mozzarella, egg, ham & rocket*

### L'ITALIA 21 €

Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru, burrata, pesto, parmesan & roquette

*Tomato base, fior di latte mozzarella, cured ham, burrata, pesto, parmesan & rocket*

### LA TARTUFATTA 23 €

Base crème, mozzarella fior di latte, truffe d'été, jambon blanc, burrata & roquette

*Cream base, fior di latte mozzarella, summer truffle, ham, burrata & rocket leaves*

## GARNITURES - GARNISH

<b>BOL DE SALADE</b> <i>Green salad</i>	4 €
<b>FRITES</b> <i>French fries</i>	5 €

## MENU ENFANT - CHILDREN MENU

**SIROP** **15 €**

\*

**PIZZA ENFANT ou POULET CROUSTILLANT / STEAK**  
Frites maison - Fresh french fries

\*

**GLACE**  
Mr Freeze

## DESSERTS MAISON

<b>CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON</b> <i>Vanilla "crème brûlée"</i>	10 €
<b>TIRAMISU</b>	10 €
<b>FONDANT AU CHOCOLAT WEISS DU CHEF</b> <i>Warm chocolate fondant</i>	10 €
<b>TARTE DU JOUR</b> <i>Today's tart</i>	10 €
<b>MAGNUM PISTACHE</b> <i>Pistachio "Magnum" Icecream</i>	4.5 €
<b>GLACES - EN POT</b> <i>"Ben &amp; Jerry's"    Chocolat, Vanille pécan, Cookie Dough, Caramel Beurre salé</i>	8 €
<b>GLACES À L'EAU</b> <i>Mr FREEZE</i>	2,5 €

# BOISSONS

## Drinks

### EAUX

Evian L	5 €
San pellegrino L	5 €
Perrier 33cl	5 €

### SOFTS

Coca cola/Zero/Cherry - 33cl	5,5 €
Sprite - 25cl	5,5 €
Fuzetea pêche - 25cl	6 €
Fanta - 25cl	4,5 €
Limonade - 33cl	

### BOISSONS CHAUDES

Espresso	3 €
Double espresso	5 €
Café allongé	3 €
Latte macchiato/Frappé	7 €
Caramel macchiato/Frappé	7,5 €
Café noisette	4 €
Cappuccino	6 €
Thé/infusion	4 €
Irish Coffee	11 €
Chocolat chaud	7 €
Chocolat viennois	8 €

"Les Brasseurs Savoyards" Bio	6 €
Schweppes Agrumes - 25cl	6 €
Orangina - 25cl	6 €
Jus de fruits Pago - 20cl	5 €
Ananas, Orange, Fraise, Tomate, Pomme, Abricot	
Sirop à l'eau	2,5 €
Grenadine, Orgeat, Pêche, Menthe, Violette, Fraise, Framboise, Citron, Cassis, Myrtille sauvage	
Diabolo	3,5 €
Red Bull	8 €

### COCKTAILS



Mojito 12 €  
Virgin Mojito 8 €



Moscow Mule 12 €



Spritz 12 €  
Hugo Spritz 12 €



Sangria fraîche 6 €



Gin Tonic 12 €  
Virgin Tonic 8 €

### COCKTAIL DU MOMENT 14 €

## BIÈRES

### PRESSION

Bud - 25cl   50cl	5 €   9 €
Vedett IPA - 25cl   50cl	5 €   10 €
Picon - 25cl   50cl	7 €   11 €

Supplément sirop : +1.5€

### BOUTEILLES

Corona - 33cl	7 €
1664 0% - 33cl	6 €
Bière blanche -33 cl Brasseurs Savoyards	7 €

## CIDRE

Cidre Brut Kerisac 25cl	5 €
-------------------------	-----

## VERRES DE VIN - 12.5 CL

### BLANC

Chardonnay "TDF"	6 €
Bourgogne Aligoté - Domaine Rochebin	8 €
Chignin Bergeron - Domaine Félix	9 €

### ROUGE

"Fontanilles" IGP d'Oc	5 €
Crozes "Palais"	9 €
Pinot "Cep Noir VV"	8 €

### ROSÉ

Côte de Provence "Grains de Glace" 2023	7 €
IGP Var - Mademoiselle Clara	5 €
Côte de Provence - Cht Clémentina BIO	8 €

## SANGRIA FRAICHE 6 €

## MOUSSEUX

Crémant de Savoie - "Bulles Alpines"	7 €
--------------------------------------	-----

## APÉRITIFS

Ricard - 2cl	4.5 €
Pastis 51 - 2cl	4.5 €
Martini rouge - 6cl	5.5 €
Martini Blanc - 6cl	5.5 €
Martini - 0°C	5 €
Suze - 4cl	5.5 €
Porto rouge Sandeman - 6cl	5.5 €
Kir - 8cl	8 €
Kir pétillant - 8cl	9 €

## ALCOOLS - 4CL

Cognac Gautier	18 €
Calvados Père Magloire VS	9 €
Calvados Drouin XO	28 €
Gin Bombay Sapphire	9 €
Gin Hendricks	10 €
Rhum Havana 3 ans	6 €
Ballantines	9 €
Jack Daniels	8 €
Red Label	6 €
Absolut Vodka	7 €
Tequila San José	8 €

## LIQUEURS - 4CL

Génépi classique	7 €
Get 27	8 €
Get 31	8 €
Limoncello	7 €
Armagnac Samalens 3 ans	8 €
Grand Marnier	8 €
Bailey's	8 €
Gamondi fleur de sureau	8 €
Chartreuse Verte	10 €

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION / OVERINDULGENCE IN ALCOHOL CAN BE HARMFUL TO YOUR HEALTH; IT IS BEST APPRECIATED IN MODERATION