LE POMPON
BAR LOUNGE

LE POMPON

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

LE POMPON
BAR LOUNGE

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

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS. LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.
NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT. THE LIST OF THE ALLERGENS IS AT YOUR DISPOSAL.

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, cheddar & sauce curry maison
Bun, breaded chicken escalope, bacon, crispy onions, cheddar & homemade curry sauce

BURGER SAVOYARD — 26 €
Bun, steak haché (180g), oignons frits, raclette, bacon, sauce burger du chef, salade
Bun, 180g beef patty, crispy onions, raclette cheese, 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
Italian pasta served with pistachio cream, summer truffle

SPECIALITE SAVOYARDE

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

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS. LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.
NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT. THE LIST OF THE ALLERGENS IS AT YOUR DISPOSAL.

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 €
Cuîts en basse température, sauce curry du chef, légumes & frites
Slow-cooked, chef's curry sauce, vegetables & fries

DEMANDEZ NOTRE SUGGESTION DU JOUR AU SERVEUR

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

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS. LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.
NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT. THE LIST OF THE ALLERGENS IS AT YOUR DISPOSAL.

GARNITURES - *GARNISH*

BOL DE SALADE — 4 €
Green salad

FRITES — 5 €
French fries

MENU ENFANT - *CHILDREN MENU*

15 €

SIROP

*

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

*

GLACE
Mr Freeze

DESSERTS MAISON

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON — 10 €
Vanilla "crème brûlée"

FONDANT AU CHOCOLAT WEISS DU CHEF — 10 €
Warm chocolate fondant

TARTE DU JOUR — 10 €
Today's tart

MAGNUM PISTACHE — 4.5 €
Pistachio "Magnum" Icecream

GLACES - EN POT — 8 €
"Ben & Jerry's" *Chocolat, Vanille pécan, Cookie Dough, Brookie*

GLACES À L'EAU — 2,5 €
Mr FREEZE

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS. LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.
NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT. THE LIST OF THE ALLERGENS IS AT YOUR DISPOSAL.

BOISSONS
Drinks

EAUX

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

BOISSONS CHAUDES

Espresso	3 €
Double expresso	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 €

SOFTS

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

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 MODERATION / OVERINDULGENCE IN ALCOHOL CAN BE HARMFUL TO YOUR HEALTH; IT IS BEST APPRECIATED IN MODERATION

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 €

ROUGE

“Fontanilles” IGP d’Oc	5 €
Crozes-Hermitage “Les Palais”	9 €

ROSÉ

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 €
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 MODERATION / OVERINDULGENCE IN ALCOHOL CAN BE HARMFUL TO YOUR HEALTH; IT IS BEST APPRECIATED IN MODERATION