

5月 ランチメニュー(平日限定)

Aセット

サラダとパンと料理

Bセット

サラダとパンと料理

+デザートとお飲み物

(コーヒーH,I、紅茶 H,I、エスプレッソ、ラテ)

*その他のお飲み物は+100円

パンはお代わりできます お気軽にお申し付けください

<アルコール>

白ワイン (マルヴァージア)

グラス 500円 税込

赤ワイン (モンテブルチャーノ)

グラス 500円 税込

スパークリングワイン

ミニチュアビン 650円 税込

ビール (サッポロ)

小ビン 500円 税込

バター

25g (約2人前) 70円 税込

オリーブオイル

1本 25ml 70円 税込

ソフトドリンクメニューは裏面にございます。

ランチタイムに限り

冷蔵ショーケースの飲み物の持ち込みを
お断りしています。(3歳までのお子様を除く)

デザートの内容はお尋ねください。

<ココット・スキレット料理>

ポーク・シチュー



ボンレヴェックの看板メニュー
仕事の終わったパン窯でゆっくりコトコト4時間
柔らかく、旨み豊かに煮込みました
ぜひ、一度は食べてみてくださいね。

A 1480円 税込

B 2030円 税込

チキン・モモ肉のコンフィ ラタトゥイユ添え

骨付きの鶏もも肉を皮目はカリッと身はしっとり。
ローストチキンのような仕上がります。
スキレットでお出しします。

・シングル (骨付きもも肉 1本)

A 1320円 税込

B 1870円 税込

・ダブル (骨付きもも肉 2本)

A 1540円 税込

B 2090円 税込

豚肉と春キャベツのココット

塩漬けた豚ウデ肉をオニオンスープでじっくりと煮込み
ました。甘い春キャベツと相まって、とても優しい美味し
さです。
アサリとセミドライトマトをアクセントに。
春の定番ココット料理です。

A 1660円 税込

B 2210円 税込

春のビーフ・シチュー 新玉ねぎのトロトロ煮込み

甘味の強い新玉ねぎをトロトロになるまでよく炒め、白ワイ
ンとともにソースに。このソースで牛肩肉をじっくりと煮込
みました。この時期の特別メニューです。

A 1980円 税込

B 2530円 税込

カモ胸肉のロースト キノコと赤ワインのソース

合鴨を柔らかくコンフィして皮目を香ばしく焼
き上げました。スキレットでお出しします。

A 1980円 税込

B 2530円 税込

本日のお魚料理

スキレットで 香ばしく焼き上げ
スープ仕立てでお出しします。

内容は黒板をご覧ください

セルフサービスの時間帯

レジカウンターにてご注文ください

[平日]

モーニングタイム 10:00~11:00

ティータイム 14:00~17:00

モーニングタイムは11時までですが お席に余裕がある場合は ごゆっくりお過ごしください

[土・日・祝日]

10:00~17:00

ドリンクメニューはレジカウンター上の
黒板をご覧ください

ジュース各種

冷蔵ショーケース内のものを お持ちください

ランチタイム・ソフトドリンク

11:00~13:30

コーヒー 450 税込
エスプレッソ 380 税込
カフェラテ 480 税込
カプチーノ 480 税込
アイスコーヒー 450 税込
アイスラテ 490 税込

紅茶 450 税込
レモンティー 480 税込
ミルクティー 480 税込
アイ스티ー 450 税込
アイスレモンティー 480 税込
アイスミルクティー 480 税込

ホットミルク 300 税込
アイスミルク 300 税込
コーラ 400 税込
ジンジャーエール 400 税込
オレンジジュース 350 税込
アップルジュース 350 税込



2021年 4月

日	月	火	水	木	金	土
休				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Open: 10:00~17:00

Close day: 水曜、第1, 3, 5火曜 (12月~5月)

平日 cafetime 10:00~11:00・14:00~17:00

Lunch: 11:00~13:30

土日祝 cafetime 10:00~17:00(セルフサービス)

tel 0567-96-6646

<http://pont-leveque.jp/>

愛知県海部郡蟹江町学戸2丁目38番地

下記SNSで新商品の情報やお知らせなど
随時更新しております。
ぜひフォローしてくださいね。



pont_leveque_kanie



@pannya.s



ポンレヴェックのメルマガ

新製品や今月のランチ、メール会員限定のクリスマスチキンの販売のお知らせ等 お送りしています。

j+1938@accessmail.jp

空メールを送ってください。配信元
アドレスはmail@pont-leveque.jp
になります。

