

9月 ランチメニュー(平日限定)

Aセット

サラダ と 料理 と パン
(パンはお代わりできます)

Bセット

サラダ と 料理 と パン
(パンはお代わりできます)
+デザート と 下記ドリンク

(コーヒーH,I、紅茶 H,I、エスプレッソ、カフェラテ)
*その他のお飲み物は+100円

<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3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

オニオンスープで仕込んだ たっぷりキノコのポークシチュー

あっさりとしたオニオンスープに、豚肉の旨み。
しめじ、エリンギ、エノキ、舞茸が滋味深い味わいを
造ります。秋限定の定番ココットです。

A 1560円 税込 B 2110円 税込

ビーフシチュー

牛の赤身肉をデミソースでじっくりと煮込みました。
マッシュルームと赤ワインでリッチな仕上がりに。
しっとりと柔らかく出来るのは、
やはりパン窯とストウブ鍋のなせる技。

A 1880円 税込 B 2430円 税込

骨付チキン モモ肉のコンフィ

皮目はカリッと身はしっとりと。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

知多豚のサルシッチャのグリル

燻製していない生ソーセージの状態から
ゆっくりとグリルします。添加物を使わず、スパイス
も最小限で 肉本来の味が楽しめます。
20センチほどの長さです。

A 1380円 税込

B 1930円 税込

カモ胸肉のロースト 赤ワインとキノコのソース

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]

8:00~17:00

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 9月

日	月	火	水	木	金	土
			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		休

Open: 10:00~17:00 (土日祝は 8:00~)

Close day: 火曜 水曜

平日 cafetime 10:00~11:00 / 14:00~17:00

Lunchtime 11:00~13:30

土日祝 cafetime 8:00~17:00(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。

