

11月 Lunch Menu (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>

自然派ワイン

白(マルヴァージア) 500円 税込/グラス

オレンジ(白)(ピノグリ) 500円 税込/グラス

赤(モンテプルチアーノ) 500円 税込/グラス

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 1530円 税込 B 2080円 税込

ビーフシチュー

牛肉とフレッシュトマトの「ミロトン」

「ミロトン」はフランスの煮込み料理で、牛肉と野菜をトマ
トベースで味わい深く煮込みます。さらっとしているのでお
肉や野菜そのものの味を楽しめると思います。
「フリスケ」という赤身の肩バラ肉を使用。

A 2080円 税込 B 2630円 税込

ポークシチュー

4種のキノコのフリカッセ

しめじ、エリンギ、エノキ、舞茸。旨みを濃縮させた
たっぷりのキノコが滋味深い味わいを造ります。
軽めのクリーム仕立てです。

A 1650円 税込 B 2200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。ローストチキン
のような仕上がりです。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 1530円 税込

B 2080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 2080円 税込

B 2630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
アイスティー	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



2022年 11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 (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。

