

1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(ヴィオニエ、ルーサンヌ) 550円 税込/グラス

オレンジ(白)(ピノグリ) 550円 税込/グラス

赤(モンテプルチャーノ) 550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 550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 2130円 税込

冬キャベツとオニオンスープの ポークシチュー 粒マスタード仕立て

ホロホロにやわらかく煮込んだ豚肉をあっさりとしたオニオンスープで。仕上げのマスタードの酸味が冬キャベツの甘味を引き立てます。

A 1630円 税込 B 2230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 2250円 税込

ビーフ シチュー

「ブリスケ」と呼ばれる牛の肩バラ肉をデミソースと赤ワインでじっくりと煮込みました。
マッシュルームの旨み、ポートワインの香りを効かして仕上げます。

A 1980円 税込 B 2580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 1920円税込

・ダブル (骨付きもも肉 2本)

A 1540円税込 B 2140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じ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 2130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 500 税込
エスプレッソ 400 税込
カフェラテ 550 税込
カプチーノ 550 税込
アイスコーヒー 500 税込
アイスラテ 580 税込

紅茶 480 税込
レモンティー 510 税込
ミルクティー 510 税込
アイ스티ー 480 税込
アイスレモンティー 510 税込
アイスミルクティー 510 税込

ホットミルク 350 税込
アイスミルク 350 税込
コーラ 450 税込
ジンジャエール 450 税込
オレンジジュース 400 税込
アップルジュース 400 税込



2023年 1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	31				休

Open: 10:00~17:00 (土日祝は 8:00~)

Close day: 火曜 水曜

(3日4日は営業、9日休み)

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。

