

3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 2130円 税込

春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おニオン
スープで。たっぷりの春キャベツとともにアサリやセミドラ
イトマトの旨味も相まって、
さっぱりとお召し上がりいただけます。

A 1650円税込 B 2250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 ビール煮込み レモンバター仕立て

ビールの効果でお肉がホロホロに柔らかく仕上がります。あ
め色になるまで炒めた玉ねぎがトロトロなソースとなっており、ク
ローブの香りやレモンの酸味、玉ねぎのこく深い味わいをお楽し
みください。

(ビールの苦みは残っておりません)

A 1980円 税込 B 2580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。
ラタトゥイユと共にスキレットで。

A 1580円 税込 B 2180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 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

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
アイスティー	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 3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	31	

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
蟹江町役場 北 400m

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。

