

6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

ミニチュアピン 650円 税込

ビール(サッポロ)

小ピン 550円 税込

バター 約20g(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

ビーフシチュー プロヴァンス風

「フリスケ」と呼ばれる赤身の肩バラ肉を使い、
フレッシュトマトの甘味と酸味、ハーブの香りをアクセント
にした爽やかなビーフシチューです。
トマトが溶け込んだトロトロのソースをバゲットと一緒に。

A 1980円税込 B 2580円税込

豚肉のビール煮込み レモンバター仕立て

ビールの効果で豚のウデ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り、
クローブの香りやしもんの酸味、玉ねぎのコクが相まって
食べ飽きない美味しさです。

(ビールの苦みは残っておりません)

A 1690円税込 B 2290円税込

ポークシチュー 新玉のクリーム仕立て

甘くてやわらかく、みずみずしい新玉ねぎをたっぷりを使い
クリーム仕立てに。ハーブやブラックペッパー、フレッシュ
レモンをアクセントにして後味は爽やかに仕上げます。

A 1650円税込 B 2250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 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 6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

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。

