



Chez Ponton Guy

RESTAURANT DE FAMILLE

Chez Ponton Guy RESTAURANT DE FAMILLE

MAÎTRE RESTAURATEUR

Le chef Arnaud Noble, élu Maître restaurateur en 2017, vous propose, avec son équipe, une carte traditionnelle 100% maison. gage de qualité, la cuisine vous confectionne uniquement des produits frais, locaux et de saison.

C'EST GRÂCE À EUX AUSSI : NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Glacier Adam à Paimpol (Glaces).

La ferme familiale à Paimpol (Tomates, Choux-fleurs, Brocolis ..).

Le Vieux Bourg à Ploeuc sur Lié (Beurre de baratte).

Poissonnerie Le Saulnier à Paimpol (Poissons du jour).

Viviers de St Marc à Tréveneuc (Poissons côtiers).

L'Île Blanche - Mr Violas à Lanmodez (Huîtres).

Les oeufs Keryann de Pors Bodiou à Kermaria-Soulard (Oeufs frais).

Café Coïc à Plomelin (café).

Cidrerie Le Marec à Paimpol (Cidre, Jus de pomme).

Brasserie artisanale "la Bonne Humeur" à Paimpol (Bière artisanal BIO).

Brasserie artisanale "Philomenn" à Tréguier (Bière artisanal).

Cave du Moros à Concarneau (vins).

Celtic Whisky Distillerie à Pleubian (Whisky et Gin artisanal).

Distillerie du Golfe à Plougoumen (Rhum).

LES MAISONS DE LOUIS:

L'ISLANDAIS
Les maisons de Louis

★★★
HÔTEL K'LOYS
Les maisons de Louis

L'ESCALE
Les maisons de Louis

CHEZ ADAM
Les maisons de Louis


Les **Hauts**
de **Kerano**

Chez Ponton Guy

LE BAR

CLASSIQUES

KIR	12CL	4,7
KIR BRETON	12CL	4,7
KIR PÉTILLANT	12CL	8,5
KIR ROYAL	12CL	12
PORTO Blanc ou Rouge	5CL	6,5
MARTINI Blanc ou Rouge	7CL	5
PASTIS Henri Bardouin	2CL	4,6
SUZE	7CL	5,5
CHOUCHEN	5CL	5,60
POMMEAU de Bretagne	5CL	5,60

WHISKYS

KORNOG	4CL	11,5
Tourbé, Bretagne		
GLANN AR MOR	4CL	11,5
Single Malt, Bretagne		
GLEN SCOTIA 10ANS D'ÂGE	4CL	10,5
Campbeltown Single Malt, Écosse		
HINCH BOURBON CASK	4CL	10,5
Small Batch, Irlande		

BULLES

PÉTILLANT BRUT	12CL	75CL
"Orgueil"	8	34
CHAMPAGNE "HATON"	11	65
Brut		
CHAMPAGNE "HATON"		80
Blanc de blanc		

RHUMS

CONNEXION JAMAIQUE	11
Bretagne	
CONNEXION GUATEMALA	11
Bretagne	

MOCKTAILS

LEMON BERRY	24CL	7
Jus de pomme, sirop de cassis, jus de citron, limonade		
FREYA	20CL	7
Jus de fraise, jus de pomme, jus d'abricot, sirop de pêche		

VIRGIN DU MOMENT Pix à l'ardoise

COCKTAILS



APÉROL SPRITZ	18CL	10
Apérol, prosecco, eau gazeuse		
ITALIAN SPRITZ	18CL	10
Amaretto, jus de pamplemousse, prosecco, eau gazeuse		
ROSITA	16CL	10
Rhum ambré, jus de poire, sirop de romarin, cannelle		
AMÉRICANO	12CL	10
TI PUNCH	6CL	9,5
COCKTAIL DU MOMENT	Prix à l'ardoise	
GIN & TONIC	25CL	13
Avec le Gin et le Tonic de votre choix		

GIN 5CL 11

Saint Maudez, Bretagne

Mare, Espagne

The Botanist, Ecosse

TONIC 20CL 2

Tonic Water, Fever Tree

Mediterranean Water, Fever Tree

Chez Ponton Guy

LA CARTE

ENTRÉES

CRÈME DUBARRY 10
Châtaignes grillées & lard fondu

CASSOLETTE D'ESCARGOTS 12
Champignons & crème persillée

**SAUCISSE DE MORTEAU
BRIOCHÉE** 14
Et sa sauce tartare

CROUSTILLANT DE CHÈVRE 15
Compotée d'oignons roses bretons

SAINT-JACQUES GRATINÉES 15
À la bretonne

COQUILLAGES

HUÎTRES N°3 DE LANMODEZ
Par 6 14
Par 12 24

ASSIETTE DU PÊCHEUR 27
6 huîtres, 6 crevettes roses, 6 bulots

DESSERTS

BRIOCHE PERDUE 9.5
& sa glace caramel

MI CUIT AU CHOCOLAT 9.5
& crème anglaise

L'HARMONIE CROQUANTE 10
Tartelette aux fruits secs, caramel & frangipane

MONT-BLANC 10
À la crème de whisky

PLATS

DEMI COQUELET RÔTI 20
Crème de champignons et tagliatelles fraîches

FAUX FILET 22
Frites & sauce au roquefort

CONFIT DE CANARD 25
Poire au vin & pommes de terre fondantes

PAVÉ DE MERLU 22
Cocos de Paimpol & crème iodée

CHOUCROUTE DE LA MER 25
Saumon, cabillaud, haddock & crevettes

SAINT-JACQUES SNACKÉES 28
Mousseline d'héliantis, carpaccio de truffes & bisque de crevettes

GLACES

COUPE 2 BOULES 5

FRAÎCHEUR 10
Passion, citron vert, fraise & fruits du moment

BANANA SPLIT 10

DAME BLANCHE 10

**CHOCOLAT/CAFE
OU CARAMEL LIÉGEOIS** 10

PARFUMS

NOS CRÈMES GLACÉES
vanille, chocolat, café, rhum-raisin, caramel au beurre salé

NOS SORBETS
fraise, framboise, citron vert, passion

Chez Tonton Guy

LES MENUS

MENU BISTROT 33€

6 HUÎTRES DE LANMODEZ

OU

CRÈME DUBARRY

Châtaignes grillées & lard fondu

OU

CASSOLETTE D'ESCARGOTS

Champignons & crème persillée



DEMI COQUELET

Crème de champignons & tagliatelles fraîches

OU

PAVÉ DE MERLU

Cocos de Paimpol & crème iodée



2 BOULES DE GLACE

OU

MI-CUIT AU CHOCOLAT

OU

BRIOCHE PERDUE

& sa glace caramel

MENU TONTON GUY 43€

6 HUÎTRES DE LANMODEZ

OU

CROUSTILLANT DE CHÈVRE

Compotée d'oignons roses bretons

OU

SAUCISSE DE MORTEAU BRIOCHÉE

& sa sauce tartare

OU

SAINT-JACQUES GRATINÉES

À la bretonne



CHOUCROUTE DE LA MER

Saumon, cabillaud, haddock & crevettes

OU

SAINT-JACQUES SNACKÉES

Mousseline d'héliantis, carpaccio de truffes & bisque de crevettes

OU

CONFIT DE CANARD

Poire au vin & pommes de terre fondantes



DESSERTS DE LA CARTE
AU CHOIX

MENU ENFANT 13€ (JUSQU'À 12 ANS)

1 VERRE DE JUS DE FRUITS OU 1 VERRE DE SIROP À L'EAU



POISSON DU JOUR OU JAMBON OU FAUX FILET

(Servi avec frites ou légumes)



MI CUIT AU CHOCOLAT OU 2 BOULES DE GLACE



Prix net en € TTC, service compris

Chez Ponton Guy

FORMULE DU MIDI

17€

**PLAT
UNIQUE**

19€

**ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT**

21€

**ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT**

HORS DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

Prix net en € TTC, service compris

Chez Ponton Guy

LES VINS DE LA MAISON

	14cl Verre	25cl Pichet	50cl Pichet	75cl Bouteille
BLANCS				
IGP LOIRE - CHARDONNAY Mythes & Légendes “Neptune”, Loire	6	10	19	26
 AOP MENETOU SALON Domaine de Châtenoy, Loire	7,8	15,5	29,5	43
AOP MUSCADET SÈVRE & MAINE SUR LIE “VIGNES CENTENAIRES” Comte LeLoup de Chasseloir, Loire	6,8	12	21	31
AOP CÔTEAU DE L'AUBANCE Domaine Saint-Anne, Loire	7	14	26	33
AOP SAINT VÉRAN “LES PLANTÉS” Terres Secrètes, Bourgogne	7,5	15	29	42
ROSÉS				
IGP ÎLE DE BEAUTÉ Domaine Casa Rossa, Corse	6	11	20	28
 AOP CÔTES DE PROVENCE “#LOU” La Commanderie de Peyrassol, Provence	7	13	25	32
ROUGES				
AOP ST NICOLAS DE BOURGUEIL Domaine de la Martellière, Loire	7	14	26	33
 AOP FAUGÈRES “LES NOVICES” Abbaye Sylva Plana, Languedoc	6	11	20	28
AOP PIC SAINT-LOUP La Vigne du Loup, Languedoc	7	14	26	33
AOP GRAVES Château Carbon D'Artigues, Bordeaux	6,5	12	22	30
 AOP CÔTES DU RHÔNE Domaine de la Croisette, Rhône	5,7	10	18	25

Chez Tonton Guy

LE BAR

BIÈRES

	25CL	50CL
EN PRESSION		
GRIMBERGEN	5,5	9,5
SLOUG BLONDE	5	9

	33CL
EN BOUTEILLE	
PHILOMENN (Tréguier)	6
Blanche	
Spoum (Triple fermentation)	
BONNE HUMEUR (Paimpol)	6
Blonde	
Rousse	
1664 SANS ALCOOL	5,5

BOISSONS FRAÎCHES

SODAS 33CL	5
Coca-cola, Perrier, Orangina, Fuze Tea, Limonade	

LE BAR À JUS DE TONTON



DE CHEZ PAGO	20CL
	4,6
Ananas, abricot, poire, tomate, fraise, pamplemousse	

DE CHEZ LE MAREC	20CL
	4,6
Pur jus de pommes artisanal	

EAUX

	50CL	1L
PLANCOËT Plate ou Gazeuse	4,7	6
SAN PELLEGRINO	4,7	6

CIDRE

	20CL	75CL
LA BOLÉE DE PAIMPOL	5,5	14

COGNACS

	4CL
COGNAC VSOP, ABK6	10
COGNAC XO, ABK6	11

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ	2,5
THÉ OU INFUSION	3,6
CHOCOLAT CHAUD	4
CAPPUCINO	4,9
GRAND CRÈME	4,2
NOISETTE	2,7
IRISH COFFEE	12

DIGESTIFS

	4CL
CALVADOS HORS D'ÂGE	12
VODKA	10
FINE DE BRETAGNE	11
GET (27 OU 31)	8,5
BAILEYS	8,5