



ASSOCIATION DE SAVEURS

LE PONTE LOCO A SÉLECTIONNÉ POUR VOUS DES PLATS TRADITIONNELS ITALIENS ET ESPAGNOLS QUE NOUS CUISINONS AU QUOTIDIEN, À PARTIR DE PRODUITS RIGOREUSEMENT SÉLECTIONNÉS.

BOUSCULEZ VOS HABITUDES ; OUBLIEZ « ENTRÉE, PLAT, DESSERT » POUR PLONGER DANS DES UNIVERS DIFFÉRENTS ET VIVRE UNE EXPÉRIENCE RICHE EN GOÛTS ET SAVEURS.

EN ATTENDANT DE LES DÉGUSTER, **QUELQUES PETITS TAPAS** ACCOMPAGNÉS D'UN VERRE DE VIN ET D'UNE FOCACCIA DÉLIERONT LES LANGUES... BONNE DÉGUSTATION !

NOTRE ARDOISE



RHUMS

MATUSALEM

(Cuba)

Rhum

“Grande réserve”

15 ans d'âge.

Doux et épicé. 5 cl

8€

DON PAPA

(Philippines)

Rhum 7 ans d'âge.

Fruité et vanillé. 5 cl

8€

WHISKY

GLEN GRANT

(Ecosse)

12 ans d'âge.

Fruité et légèrement épicé.

2 cl

3,5€

5 cl

5€

GLEN GARIOCH FOUNDER'S RESERVE

(Ecosse)

Doux et notes de bois

de chêne en fin de bouche. 5 cl

5€

THE MACALLAN «AMBER»

(Ecosse)

Single malt.

Doux et équilibré. 5 cl

8€

LAPHROAIG

«QUATER CASK»

(Ecosse)

Single malt. Fumé puis

légèrement iodé. 5 cl

7€

AUCHENTOSHAN

(Ecosse)

Single malt. 15 ans d'âge.

Doux avec des notes

d'agrumes et de noisettes. 5 cl

7€

BOOKER'S

(USA)

BOURBON

Doux et moelleux, notes

de bois de chêne et café. 5 cl

8€

BAKER'S

(USA)

BOURBON

Doux et fruité.

Vieilli en fût de chêne. 5 cl

8€

CONNEMARA DISTILLER'S

EDITION

(Irlande)

Single malt. Epicé, tourbé. 5 cl

5€

SANS ALCOOL

BITTER SAN PELLEGRINO

10 cl

2,7€

CHINOTTO

20 cl

2,7€

SIROP À L'EAU

Menthe, citron,
grenadine, pêche,
fraise ou orgeat - 25 cl

1,7€

LIMONADE

25 cl

2,7€

PERRIER

33 cl

3€

COCA COLA, COCA ZERO

33 cl

3€

ORANGINA

25 cl

3€

ICE TEA

20 cl

3€

SCHWEPES TONIC

25 cl

3€

JUS DE FRUITS ARTISANAUX

JUS DE TOMATE

25 cl

4€

JUS DE FRUITS

voir tableau - 20 cl

3,8€

MONTE PINOS

MONTE PINOS

GAZEUSE

50 CL

1L

2,5€

4€

FONT D'OR

PLATE

50 CL

1L

2,5€

4€

Suppléments :
tranche ou sirop 0,20€

COCKTAILS

MOJITO

RHUM, MENTHE, CITRON VERT,
SUCRE DE CANNE, PERRIER

7€

CAIPIRINHA

CACHAÇA, CITRON VERT, SUCRE

7€

CUBA LIBRE

RHUM OU WHISKY, COCA COLA,
CITRON VERT

7€

GIN TONIC

GIN, SCHWEPES TONIC

7€

MOJITO ITALIEN

CAMPARI, MENTHE, CITRON VERT, SUCRE DE
CANNE, PERRIER

7€

SPRITZ

VIN BLANC PÉTILLANT, APEROL,
PERRIER, ORANGE

5€

HUGO SPRITZ

SIROP DE SUREAU, MENTHE, CITRON VERT,
VIN BLANC PÉTILLANT, PERRIER

5€

COSTA BRAVA SANS ALCOOL

JUS D'ORANGE, D'ABRICOT, TRAIT DE CITRON
ET SIROP DE GRENADINE.

5€

APERITIFS

SANGRIA

MAISON

15 CL | 50 CL | 1 L
3€ | 8,5€ | 14€

AMARENA 12 CL

VIN BLANC ITALIEN, CRÈME DE GRIOTTE

3€

KIR ESPAGNOL 12 CL

VIN BLANC PÉTILLANT, CRÈME DE CASSIS,
XÉREX SEC

3,5€

VIN DE XÉRÈS 5 CL

DOUX OU SEC

3€

MARSALA 5 CL

AMANDE OU ŒUF

3€

VERMOUTH 5 CL

ROUGE OU BLANC

3€

RICARD 2 CL

3€

LIMONCELLO 5 CL

5,5€

MUSCAT DE SICILE 5 CL

5,5€

VODKA ITALIENNE

AU MELON 5 CL

5,5€

PONTE LOCO

L'ÉPICERIE



Charcuterie, fromages, pâtes, huiles, vins, jus de fruits artisanaux, liqueurs et autres douceurs sont proposés à la vente à emporter. Pour poursuivre votre expérience Ponte Loco à la maison...

L'ÉVÈNEMENT



Un repas de famille ; un séminaire ou une réunion de travail ; un apéritif d'été (et même d'hiver !), **le Ponte Loco vous prépare du sur-mesure pour votre événement.**



PRESSION

SAN MIGUEL

Blonde, Espagne - 25cl 3,2€

SAN MIGUEL PINTE

Blonde, Espagne - 50cl 6€

BOUTEILLE

ESTRELLA GALICIA

Blonde, Espagne - 33cl 3,5€

1906

Légerement ambrée, Espagne - 33cl 4€

MORETTI

Blonde légère, Italie
33 cl 3,5€
66 cl 6€

Voir tableau
pour nos bières du moment !



LA PRIVATISATION



RÉSERVEZ LE RESTAURANT
(OU SA TERRASSE EXTÉRIEURE),
AVEC L'ÉQUIPE QUI SE FERA UN PLAISIR DE
VOUS ACCUEILLIR POUR UN JOLI MOMENT
DANS UN CADRE UNIQUE.

EN ATTENDANT

CROQUETTE DE JAMBON 2,2€

CROQUETTE CHÈVRE ET OLIVES 2,2€

PEQUILLOS (POIVRON)
AU CHÈVRE FRAIS PAPRIKA 3€

OLIVES MARINÉES 2€

PETIT BOQUERONES
(ANCHOIS MARINÉS) 2,2€

PAIN TOMATE / SERRANO 2,2€

PETIT POULPE
(PAPRIKA, FLEUR DE SEL, HUILE D'OLIVE) 2,4€

SALADE DE POIS CHICHE 1,8€

PINCHOS OIGNON ET CHÈVRE 2,2€

PINCHOS MORCILLA
(CONFIT DE BOUDIN NOIR, RAISIN ET TOMATE) 2,2€

PINCHOS CHORIZO FROMAGE 2,2€

PINCHOS SOBROSSADE
(CHORIZO À TARTINER) 2,2€

FOCACCIA

UNE GALETTE CHAUDE ASSAISONNÉE
POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF
OU VOTRE ENTRÉE...

- A l'huile d'olive et graines de cumin,
- A l'huile d'olive fleur de sel et poivre,
- A l'huile d'olive et à l'ail

2,5€ PETITE

4€ GRANDE

Nos ardoises
regorgent de
suggestions...
Levez les yeux
et découvrez-les.

ENTRÉES

Salade verte 3,8€

Crostini gorgonzola
Tartines grillées au
gorgonzola et salade 6,5€

Crostini chèvre
Tartines grillées de
chèvre, petits poivrons
marinés et salade 6,5€

Carpaccio de bœuf
Bœuf tranché fin,
champignons, basilic,
huile d'olive, citron 7,5€
Avec parmesan 8€

Insalata de gallina
Poulet mariné à l'huile
d'olive et citron, salade 7€

Assiette antipasti
Assortiment de produits
italiens en dégustation 12,5€

Salade
Ponte Loco
Salade, courgette,
tomates séchées,
charcuterie, pistou
pistache, chèvre frais... 12,5€



JAMBONS ASSORTIS

Assortiment de
jambons italiens et
espagnols 18€

JAMBON IBÉRICO

150 g 28€

JAMBON JABUGO

150 g - Jambon de pata
negra d'appellation
contôlée "Jabugo" 28€

ASSIETTE DE CHARCUTERIES

Assortiment de
charcuteries italiennes
et espagnoles 18€

ASSIETTE DÉCOUVERTE

Assortiment de tapas
en dégustation 10€

LENTILLES À L'ANDALOUSE

Lentilles du Puy,
tomate, raz el hanout,
cumin 4€

TORTILLA

Omelette de pomme
de terre espagnole 4€

EMPANADA

Tourte au thon,
poivrons, olives 6,5€

PATATAS BRAVAS

Patates frites,
sauce piquante 5€

PINCHOS

Assortiment
d'amuse-bouches 5,5€

POULPE & PATATES

(Chaud) Poulpe,
patates, fleur de sel,
paprika, huile d'olive 9,5€

POULPE À LA GALICIENNE

(Chaud ou froid)
Poulpe, fleur de sel,
huile d'olive, paprika 9,5€

BOQUERONES

(anchois marinés) 5,5€

FROMAGE & ANCHOIS

Fromage espagnol
(Manchego), anchois 6,2€

FROMAGE & MEMBRILLO

Fromage et pâte
de coing espagnols 6,2€

ASSIETTE DE FROMAGE

Assortiment de fromages
italiens et espagnols

PETITE 7€

GRANDE 10,5€

Pâte à pizza travaillée plus fine

FOCACCINE

**FOCACCINE
TOMATES
SÉCHÉES**
Tomates séchées,
mascarpone,
jambon de Parme,
salade 11,5€

**FOCACCINE
AUX DEUX
FROMAGES**
Mascarpone,
speck, 2 fromages
italiens, huile de
truffe, salade 11,5€

**FOCACCINE
BRESAOLA**
Bresaola,
roquette,
mascarpone,
parmesan, salade 11,5€

Lasagnes maison

LASAGNES

**LASAGNES
À LA
BOLOGNAISE** 10,5€

**LASAGNES
VERTES**
Épinards,
mozzarella,
jambon cru
italien 11,5€

**LASAGNES
MOUSSAKA**
Bœuf, agneau,
aubergines
confites,
parmesan 12€

Pizzas faites maison et travaillées à la main

PIZZAS

AL CAPONE
TOMATE, MOZZARELLA, BŒUF HACHÉ,
CHAMPIGNONS, CRÈME 10€

BAMBINO
TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON BLANC 6€

CALABRAISE
MOZZARELLA DE BUFFLONNE, THYM
CHARCUTERIE, TOMATES, TOMATES
SÉCHÉES ET CONFITES, ROQUETTE,
HUILE D'OLIVE, BALSAMIQUE 11,5€

CALIFORNIENNE
TOMATE, MOZZARELLA, POULET,
POIVRONS, OLIVES, ANANAS 9,5€

CALZONE
TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON BLANC,
CHAMPIGNONS, ŒUF 9,5€

CALZONE BASILIC
TOMATE, MOZZARELLA DE BUFFLONNE,
BRESAOLA, HUILE D'OLIVE, BASILIC 11€

CAPRETTA
TOMATE, MOZZARELLA, CHÈVRE, CRÈME 9,5€

DI BUFFALA
GRANDE FOCACCIA, TOMATE FRAÎCHE,
MOZZARELLA DE BUFFLONNE FRAÎCHE,
BASILIC, HUILE D'OLIVE 9,5€

FLORENTINE
TOMATE, MOZZARELLA DE BUFFLONNE,
ÉPINARD, THYM, CHARCUTERIE, AIL,
HUILE D'OLIVE, ŒUF 11€

GUSTO
JAMBON DE PARME, MOZZARELLA DE
BUFFLONNE, HUILE D'OLIVE,
ROQUETTE, PARMESAN 11,5€

MARGUERITE
TOMATE, MOZZARELLA DE BUFFLONNE,
HUILE D'OLIVE, BASILIC 9,5€

NAPOLITAINE
TOMATE, MOZZARELLA, CÂPRES,
ANCHOIS, OLIVES 8,5€

PARMIGIANA
TOMATE, AUBERGINES CONFITES,
PARMESAN, MOZZARELLA DE BUFFLONNE,
HUILE D'OLIVE, BASILIC 11€

PEPERONE
TOMATE, MOZZARELLA, POIVRONS,
SCHIACCIATA (CHARCUTERIE PIQUANTE),
OLIVES, PIMENT 10€

4 FROMAGES
PROVOLONE, GORGONZOLA,
SCARMOZA, ASIAGO, CRÈME 11,5€

4 SAISONS
TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON BLANC,
ARTICHAUTS, CHAMPIGNONS, POIVRONS,
OLIVES, CÂPRES 10€

REINE
TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON BLANC,
CHAMPIGNONS 8,5€

SICILIENNE
TOMATE, MOZZARELLA, THON,
OIGNONS, CÂPRES, CRÈME 10€

TOSCANE
TOMATE, CHÈVRE FRAIS,
POIVRON GRILLÉ, FENOUIL,
PARMESAN, BASILIC 11,5€

Suppléments : œuf 0,90 €, autre 1,10 €



FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGE

Assortiment de fromages italiens et espagnols

PETITE	7€
GRANDE	10,5€

FROMAGE & ANCHOIS

Fromage espagnol (Manchego), anchois 6,2€

FROMAGE & MEMBRILLO

Fromage et pâte de coing espagnols 6,2€

GLACES ARTISANALES

Les parfums : vanille, chocolat, chocolat blanc, café, fraise, cassis, citron, pomme verte, mangue, melon

Les suppléments 1€
chantilly, coulis de fraise, chocolat chaud ou sirop d'érable

<i>La boule</i>	2,5€
<i>2 boules</i>	4,8€
<i>3 boules</i>	7€

DESSERTS MAISON

TIRAMISU 6,5€

PANNA COTTA

Crème cuite à la vanille bourbon 5,5€

Avec supplément :
Amarena ou sirop d'érable ou coulis de fruits rouges 5,8€

CRÈME CATALANE

(recette à base de lait, d'agrumes et de cannelle) 5,5€

GRATIN DE POMMES*

Pomme, crème, Calvados, cannelle, pralines, sucre de canne 6,8€

GRATIN DE BANANES*

Banane, crème, rhum, sucre de canne, amandes grillées 6,8€


TARTE AUX POMMES FLAMBÉE AU CALVADOS* 6,5€

TARTE BANANE FLAMBÉE AU RHUM* 6,5€

TARTE RETOUR DE L'ÉCOLE "NUTELLA"*
Chausson au Nutella 6,5€

CAFÉ / THÉ GOURMAND
1 expresso ou thé au choix accompagné de mignardises 6€

*Desserts chauds attente selon les services



Un nouveau parfum de glace...
un dessert inattendu...
Nos ardoises vous le proposent...
Levez les yeux !



AMARENA

2 BOULES VANILLE, CERISE AMARENA

6,5€

CAFÉ LIÉGEOIS

2 BOULES CAFÉ, EXPRESSO CHAUD ET CHANTILLY

6,5€

CHOCOLAT LIÉGEOIS

2 BOULES CHOCOLAT, COULIS CHOCOLAT, CHANTILLY

6,5€

DUO DE CHOC

1 BOULE CHOCOLAT, 1 BOULE CHOCOLAT BLANC, COULIS CHOCOLAT ET CHANTILLY

6,5€

DAME BLANCHE

2 BOULES VANILLE, COULIS CHOCOLAT ET CHANTILLY

6,5€

CANADIENNE

2 BOULES VANILLE, SIROP D'ÉRABLE, AMANDES GRILLÉES

6,5€

CARAÏBES

1 BOULE MELON, 1 BOULE MANGUE, COULIS FRAISE ET CHANTILLY

6,5€

MANDOLINE

1 BOULE FRAISE, 1 BOULE CASSIS, COULIS FRAISE ET CHANTILLY

6,5€

BANANA SPLIT

1 BOULE VANILLE, 1 BOULE CHOCOLAT, 1 BOULE FRAISE, 1 BANANE, COULIS CHOCOLAT ET CHANTILLY

8€

AVEC ALCOOL

AFFOGATO

1 BOULE VANILLE, UN EXPRESSO, AMARETTO 4 CL

7€

BABA COUPE

2 BOULES VANILLE, 3 BABAS AU RHUM

7€

COLONEL

2 BOULES CITRON, VODKA 4 CL

7€

MANZANA

2 BOULES POMME VERTE, MANZANA 4 CL

7€

CARABINIERI

2 BOULES MELON, VODKA MELON 4 CL

7€

AMORE AMORE

2 BOULES FRAISE, ASTI (VIN BLANC PÉILLANT ITALIEN)

7€



LIMONCELLO

Liqueur aux citrons

3 CL 5 CL

3€ 5,5€

GET 27 / 31

- 5,5€

GRAPPA ARTISANALE

- 6,5€

VODKA MELON

3€ 5,5€

LIQUEUR 43

- 5,5€

MANZANA

3€ 5,5€



EXPRESSO

1,9€

DÉCAFÉINÉ

1,95€

DOUBLE EXPRESSO

3,8€

DOUBLE DÉCAFÉINÉ

3,9€

CAFÉ / THÉ GOURMAND

1 EXPRESSO OU THÉ AU CHOIX ACCOMPAGNÉ DE MIGNARDISES

6€

CAPUCCINO

2,7€

DÉCAPUCCINO

2,8€

CAFÉ VIENNOIS

CAFÉ, CHANTILLY

2,9€

IRISH COFFEE 5 CL

6€

HAWAÏN COFFEE

5 CL - RHUM HAVANNA, CAFÉ, SUCRE, CHANTILLY

6€

SPANISH COFFEE

5 CL - LIQUEUR 43, CAFÉ, SUCRE, CHANTILLY

6€

ITALIAN COFFEE

5 CL - GRAPPA, CAFÉ, SUCRE, CHANTILLY

6€

CAFÉ FRAPPÉ

CAFÉ, SUCRE DE CANNE, SIROP D'ORGEAT, GLAÇONS

3€



Verveine

Dammann

2,5€

Thé Dammann

(DEMANDEZ NOS PARFUMS)

2,5€



TOUS NOS PRODUITS SONT FRAIS ET SÉLECTIONNÉS PAR NOS SOINS DIRECTEMENT CHEZ LES PRODUCTEURS ITALIENS ET ESPAGNOLS, IL EN EST DE MÊME POUR NOS VINS.

VINS, CHARCUTERIES ET FROMAGES SONT À LA VENTE À « L'ÉPICERIE » DU PONTE LOCO. LES CHARCUTERIES ET FROMAGES SONT VENDUS ENTIERS OU AU KILO*.

JAMBON IBERICO BELLOTA & JABUGO ESENCIA

Le jambon espagnol se particularise par ses qualités gustatives. Précisons que les ibériques disposent d'un savoir faire pour réaliser des jambons d'une qualité inégalable (considéré comme les meilleurs jambons du monde). Elevé en liberté le cochon « pata negra » se nourrit essentiellement de glands qu'on nomme « bellotas » qui donnent au jambon son goût unique relevé et puissant.

CECINA

Elle peut se définir comme viande bovine fumée et desséchée provenant du train postérieur du bovin. A la coupe, la couleur est de cerise à grenat, de plus elle présentera un léger filon de graisse qui caractérise sa substance. C'est une viande d'une remarquable saveur, légèrement salée et d'une consistance peu fibreuse.

BRESAOLA

C'est une charcuterie italienne dont l'origine remonte au 15^e siècle. Cette spécialité est réalisée avec de la viande de bœuf dégraissé (gîte, noix) dont la meilleure partie est gardée pour faire la « punta d'anca ». On la laisse sécher de un à trois mois. Elle fait partie des charcuteries naturellement « light ».

JAMBON DE PARME

Il s'agit du 1^{er} produit déposé comme Denominazione di Origine Protetta, l'équivalent de l' AOC français. Son authenticité est attestée par la marque au fer rouge du logo de la couronne et du label Jambon de Parme. Une vérification est effectuée au départ afin d'écarter les jambons qui ne correspondent pas aux normes de qualité définies. Ils sont ensuite salés par le maître saleur. Le jambon passe deux étapes successives d'affinage. Une 1^{re} cave simule l'hiver, les jambons sont accrochés en rangés sur plusieurs étages dans une grande salle à l'humidité et température constante. Ils passent ensuite dans une seconde salle d'affinage. Dès que les conditions extérieures sont favorables, les fenêtres sont ouvertes afin de faire sécher correctement les jambons à la chaleur naturelle.

SAN DANIELE

Jambon AOC issu d'une fabrication artisanale de la région de SAN DANIELE dans le Friuli à partir de cuisse de porc de la région, salé au sel marin, il se reconnaît à sa forme de guitare. Affinage minimum 13 mois, qui lui donne toute sa complexité aromatique ainsi que sa texture moelleuse et sa très faible teneur en gras.

TAPAS

Diverses et variées, les tapas sont la représentation en miniature de chaque gastronomie régionale espagnole. Ces « miniatures » sont servies sans accompagnement.

* pour un jambon entier prévoir un délai de 15 jours.







PONTE LOCO
— RESTAURANT —
ITALIEN & ESPAGNOL



**103 rue Marcel Paul
71000 Mâcon**

03 85 37 82 97 - 

