

LE B

Repris par Anne Marie et Franck en Février 2017, L'Hôtel Restaurant Spa, Le Pont Napoléon a su au fil de ces 3 dernières années, renouer contact avec sa clientèle locale et développer plus encore, en collaboration avec les instances touristiques, sa renommée et de fait celle de Moissac, à l'international.

Une clientèle cosmopolite nécessite des ajustements permanent en termes de service, mais aussi de prestations.

Créer un endroit ouvert 7/7 de 10:00 à 19:00 ou tout un chacun pourrait se retrouver tout au long de l'année en haute comme en basse saison, autour d'un bon verre de vin, d'un café, découvrir une bière artisanale dont l'Occitanie a le secret et expérimenter de nouvelles tendances culinaires mais pas seulement, et cela en toute simplicité.

Une restauration de qualité, conviviale et abordable tous les midis dans ce nouvel endroit qu'est « Le B ».

Pourquoi ce nom? La lettre B pour Bonaparte, Bistro, Bien manger, Bon manger, Bon Aparté,.....

Vous avez dit Buddah bowl?

Buddha Bowl est un repas végétarien, servi dans un seul bol ou dans une assiette à rebords élevés, qui consiste en petites portions de plusieurs aliments et servi chaud ou froid.

RESTAURATION

DU LUNDI AU SAMEDI

DE 12:00 À 14:30

BAR

7/7 10:00 À 12:00 & 14:30 À 19:00

Les portions ne sont pas mélangées sur la plaque ou dans le bol, mais disposées de manière "astucieuse". Le concept est apparu en 2013 et est devenu populaire depuis le début de 2017.

Les bols de Bouddha ont été comparés aux bols Nourish (version non végétarienne) et aux bols Poké (un plat de poisson cru hawaïen). Plusieurs raisons expliquent pourquoi le nom fait référence à Bouddha.

Cela peut provenir de la présentation d'un repas équilibré, où l'équilibre est un concept clé du Bouddhisme, tiré de l'histoire du Bouddha portant son bol de nourriture pour le remplir du plat que les villageois lui offriraient, bol ressemblant au ventre de Budai, un moine chinois du 10ème siècle souvent confondu avec Bouddha.

Sous l'impulsion d'Anne Marie et Franck, commerçants et artisans se sont prêtés au jeu et se sont rendus disponibles face à l'objectif de Toni Mywave, photographe local aux compétences multiples, et témoigner du bon esprit, du dynamisme moissagais, et du savoir-faire. ET il y en a!

Ils accompagneront les clients tous les jours de leur regard de « Tonton flingueurs » à côté d'un somptueux triptyque du cloître pour parachever le tout.

LE B

BY LE PONT NAPOLEON

MOISSAC



EQUILIBRE ET GOÛT

32 BIS RUE DU PONT, MOISSAC, 82200

05 63 04 0155

32 BIS RUE DU PONT, MOISSAC, 82200

05 63 04 0155

BUDDHA BOWLS

15.90 €

ASIAN BOWL (CRUSTACE)
Riz brun et sauvage, coco, ananas, brocoli, crevettes, avocat, dressing amande citron.

BUDDAH BOWL (VEG)
Lentilles, riz, œuf, avocat, betterave, patate douce, huile olive, citron.

INDIAN BOWL (VEG)
Quinoa noir, épinards, chou rouge, épices, gingembre, baies rouges, soja, coco.

SPICY CHICKEN BOWL
Filet de Poulet jaune, chipotle, adobo, quinoa boulgour, légumes, tomates cerises, moutarde au miel.

SWEET CHICKEN BOWL
Filet de Poulet jaune, citronnelle, quinoa boulgour, légumes, tomates cerises, moutarde au miel.

ORIENTAL BOWL (VEG)
Laitue, pois chiche, épices, betteraves, riz, miso, ail, citron, gingembre.

BOWL DU JOUR

PLATS

14.90 €

PIECE DE BŒUF GRILLÉE,
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

PAVÉ DE SAUMON, BEURRE BLANC

CONFIT DE CANARD

TARTARE DE CANARD,
VINAIGRETTE BALSAMIQUE ET
AGRUMES

TATAKI DE SAUMON,
RÉDUCTION SOJA ET MIEL, EMULSION
COCO & HUILE DE NOIX

SUGGESTION DU JOUR

Plats accompagnés d'un bol de verdure +
Frites, ou pdt vapeur

SALADES

14.00 €

SALADE CESAR

*Laitue, parmesan, œuf dur, croûtons,
sauce César maison, filet de poulet grillé.*

SALADE GASCONNE

*Salade verte, foie gras, effiloché de
canard, saucisse confite, magret fumé
oignon rouge, croûtons, vinaigrette*

DESSERTS

6.00 €

CRÈME BRÛLÉE AU THÉ MATCHA

MOUSSE AU CHOCOLAT

CRÈME CARAMEL

TARTE DU JOUR

Bières		
	33cl	50cl
Leffe blonde au fût	450 €	7.00 €
Brasserie du Venasque " Brahms"		
Blonde Artisanale	9.00 €	-
Brasserie du Venasque " Mouflon"		
Brune Artisanale	9.00 €	-
Brasserie du Venasque " Bourek"		
Ambrée Artisanale	9.00 €	-
Panaché	450 €	-
Sodas		
	33cl	
Coca-Cola, Fanta, Orangina	4.00 €	
Schweppes Tonic ou Agrumes, IceTea Pêche ou Green	4.00 €	
Jus de fruits		
	18 cl	25cl
Orange, Pamplemousse	-	4.00 €
Jus de Chasselas	4.00 €	-
Jus de Chasselas Perlé	5.00 €	-
Boissons Chaudes	-	
Espresso, Décaféiné, Long	3.00 €	

Double espresso	5.00 €
Thé / Infusion	3.00 €
Chocolat chaud	5.00 €
Cappuccino / Café crème	5.00 €
Eaux minérales	
Vittel, Evian, San Pellegrino, Badoit (100cl)	5.00 €
Vittel, Evian, San Pellegrino, Badoit (50cl)	3.00 €
Chateldon (75cl)	5.00 €
Perrier 33cl	3.00 €

LE B

BY LE PONT NAPOLEON

MOISSAC

32 BIS RUE DU PONT, MOISSAC,
82200

05 63 04 0155

Suivez les actualités sur notre page
facebook

[@leBduPontNapoleon](https://www.facebook.com/leBduPontNapoleon)