

CÔTÉ APÉRITIF

PINA COLADA 15cl 11€

rhum, jus d'ananas,
glace noix de coco

MOJITO 20cl 13€

rhum, sucre de canne,
citron vert, menthe sucre

APÉROL SPRITZ 15cl 11€

Prosecco Riccadonna, apérol,
eau gazeuse, une tranche d'orange



À PARTAGER

10€

LES TAPAS DU SOLEIL 🌻

de 11h00 à 17h00

Huître d'Isigny, rillettes de saumon,
crevette rose et son verre de vin

ENTRÉES DU SOLEIL

SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL 14€

Fromage de chèvre au miel toasté sur son pain de campagne et sa compotée d'oignons, salade de roquette, cerneaux de noix et pignons de pin, tomate cerise

🌻 SALADE CÆSAR 21€

poulet cajun, anchois, œuf poché, Parmesan, croûtons à l'ail, tomate, sauce cæsar, salade et sucrine

PETITE SALADE CAESAR 12€

SOUPE DE POISSONS PILLET-SAITER 14€

Croûtons, emmental et sa sauce rouille

🌻 ARDOISE DE LA MER 23€

langoustine, rillettes de maquereau, rillettes de saumon, crevettes roses, beurre d'Isigny, baguettine

LES FRUITS DE MER

🌻 PLATEAU DE FRUITS DE MER 60€

4 langoustines, 6 huîtres d'Isigny, 1/2 tourteau, 5 crevettes roses, 250grs de bulots, crevettes grises

🌻 ASSIETTE DU BANC L'ÉCAILLER 39€

3 langoustines, 3 huîtres d'Isigny, 7 crevettes roses, bulots (250grs)

BULOTS (500GRS) 14€

TOURTEAU ENTIER 19€

BUISSON DE CREVETTES ROSES 17€

HUITRES D'ISIGNY N°3, LES 6 15€

HUITRES D'ISIGNY N°3, LES 9 22€

HUITRES D'ISIGNY N°3, LES 12 28€

Tous nos fruits de mer sont servis avec leur condiment approprié (mayonnaise, vinaigre échalote, pain de seigle, beurre)

LE COUP DE CŒUR DU SOMMELIER

AOC HAUTE CULTURE CHÂTEAU CLÉRAY 75cl

35€

Muscadet Sèvre et Maine sur lie

LE TARTARE DU SOLEIL

TARTARE DE SAUMON 🌻 22€

au citron, crème et huile citronnée, frites et salade

🌻 SPÉCIALITÉ DU CHEF

Viande bovine née, élevée et abattue en France.
Prix nets en euros, taxes et service compris.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.



MENU NIÑOS 16€



menu enfant servi jusqu'à 12 ans, boisson comprise

STEAK HACHÉ
OU DOS DE SAUMON
OU DOS DE CABILLAUD


FRITES OU POMMES ÉCRASÉES
OU HARICOTS VERTS

CÔNE GLACÉ
OASIS TROPICAL 33CL

LES POISSONS

-  **DOS DE SAUMON** 25€
Rôti, étuvé de légumes, sauce gingembre et au citron vert
- PARMENTIER DE CABILLAUD** 23€
gratiné au fromage normand, salade
-  **PLANCHA DE LA MER** 24€
Cabillaud, saumon et Saint-Jacques, son écrasé de pomme de terre accompagné de girolles, cèpes et sa sauce forestière
- RISOTTO DE SAINT-JACQUES** 28€
Poêlée à la provençale, tombée de champignons et son risotto

LES BURGERS

- BURGER AU SAUMON** 25€
escalope de saumon, sauce tartare, tomate, oignons caramélisés, pickles, frites et salade
-  **LE BURGER DU SOLEIL** 24€
bœuf Charolais haché, oignons rouges caramélisés, cheddar, pickles, tomates, sauce burger, frites et salade
- VEGGIE BURGER** 23€
Steak tomate-basilic, tomate, oignons poêlés, sauce premium, frites et salade

LES VIANDES

-  **ENTRECÔTE GRILLÉE** 26€
sauce au poivre ou camembert, frites et salade
- CUISSE DE CANARD CONFITE** 24€
Pommes sautées façon Sarladaise, salade et tomate confite

LES PIZZAS

- PIZZA MARGHERITA** 18€
mozzarella, sauce tomate, origan
- PIZZA FORESTIÈRE** 19€
sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, origan
- PIZZA AU THON** 21€
Thon, mozzarella, crème fraîche, tomates, origan
-  **PIZZA SAUMON** 21€
saumon frais, sauce tomate, mozzarella, crème fraîche, tomates, origan
-  **PIZZA 3 FROMAGES** 21€
mozzarella, gorgonzola, chèvre, crème fraîche, origan

FROMAGE

ASSIETTE DE FROMAGES 7€

DÉLICES D'AZUR & ÎLOTS DE FRAÎCHEUR

LES COUPES GLACÉES

-  **BANANA SPLIT** 14€
banane, glaces chocolat, vanille et fraise, crème vanillée, chocolat, amandes grillées
- CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS** 12€
3 boules café ou chocolat, sauce café ou chocolat, crème vanillée, amandes grillées
-  **DAME BLANCHE** 13€
glace vanille, nappage chocolat chaud, crème vanillée, amandes grillées

GLACES & SORBETS

- SORBETS (3 BOULES)** 7.50€
framboise, citron, mangue
- GLACES (3 BOULES)** 7.50€
vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, pistache, fraise, rhum-raisins, Kit-Kat, crème brûlée, noix de coco

DOUCEURS DES PLANCHES

- TARTE NORMANDE** 6€
-  **CRÈME BRÛLÉE** 6€
- TARTE CITRON MENRINGUÉE** 6€
-  **MOUSSE AU CHOCOLAT** 6€

LES CRÊPES & GAUFRES

- CRÊPES**
- SUCRE** 3€
- CONFITURE** 3.50€
fraise ou abricot
- NUTELLA** 4€
- CARAMEL BEURRE SALÉ** 4€
- DAME BLANCHE** 6€
chocolat chaud, glace vanille
- GAUFRES**
- SUCRE** 5€
- NUTELLA OU CRÈME VANILLÉE** 5.50€
- DAME BLANCHE** 6€
chocolat chaud, glace vanille

12€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND
accompagné de mignardises

 **SPÉCIALITÉ DU CHEF**

LE SOLEIL DONNE...

CIDRE			15cl	75cl
DAUFRESNE Le cidre de notre région			7€	23€
APÉRITIFS				
KIR vin blanc 15cl	7€			9€
MARTINI, SUZE 6cl	6€			12€
CAMPARI 6cl	6€			9€
AMÉRICANO MAISON 15cl	11€			9€
PASTIS, RICARD 4cl	6€			9€
J&B, GRANT'S SIGNATURE 4cl				9€
JACK DANIEL'S, FOUR ROSES 4cl				12€
GIN GORDON'S 4cl				9€
TEQUILA CAMINO 4cl				9€
RHUM HAVANA 3 ANS D'ÂGE 4cl				9€
VODKA SMIRNOFF 4cl				9€
VINS BLANCS			15cl	37,5cl
AOC SANCERRE, DOMAINE VACHERON Vallée de la Loire			10€	45€
AOC PETIT CHABLIS, DOMAINE LAROCHE Bourgogne				20€
IGP CHARDONNAY BIO, DOMAINE DE LA CHEVALIÈRE Pays d'Oc			7€	25€ 
AOC HAUTE CULTURE CHÂTEAU DU CLÉRAY Muscadet de Sèvre et Maine sur lie			8€	35€
VINS ROUGES				
AOP CHÂTEAU LA CHAIZE Brouilly			7€	19€
AOC PESSAC LÉOGNAN Dada de Rouillac, Bourgogne			9€	41€
VINS ROSÉS				
AOP M DE MINUTY RÉSERVE Côtes de Provence			8€	35€
AOP MAUR & MORE, DOMAINE ZANNIER Côtes de Provence			7€	28€
CHAMPAGNES AOC			12cl	37,5cl
FOUQUET'S BRUT			11€	55€
MOËT & CHANDON BRUT			15€	75€
MOËT & CHANDON ROSÉ				90€
MOËT ICE			16€	90€
BIÈRE PRESSION	25cl	50cl		
HEINEKEN	5.50€	9€		
MORT SUBITE Witfe Lambic	6.50€	11€		
EAUX MINÉRALES			50cl	1L
EVIAN			5€	7€
VITTEL			5€	7€
SAN PELLEGRINO			5€	7€
BADOIT			5€	7€
BOISSONS CHAUDES				
SÉLECTION DE THÉS PASCAL HAMOUR			5.50€	
Breakfast intense 100% Assam, Darjeeling impérial, Earl Grey intense, 4 fruits rouges intense, caramel intense, grand thé vert Darjeeling menthe, grand thé vert Darjeeling jasmin				
SÉLECTION D'INFUSIONS PASCAL HAMOUR			5.50€	
Tilleul Officinal bio, menthe poivrée bio, verveine bio				
CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ				3.90€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.
La direction se réserve le droit de cesser la vente de boissons alcoolisées dès qu'elle l'aura jugée nécessaire.
Prix nets en euros, taxes et service compris.