

CÔTÉ APÉRITIF

PINA COLADA 15cl 11€
rhum, jus d'ananas,
glace noix de coco

AMÉRICANO MAISON 15cl 11€

APÉROL SPRITZ 15cl 11€
Prosecco Riccadonna, apérol,
eau gazeuse, une tranche d'orange



À PARTAGER

12€

LES TAPAS DU SOLEIL ☼

de 11h00 à 18h00
rapenade, saumon fumé, rillettes de
saumon, olives, rillettes de maquereau

LAISSONS ENTRER LE SOLEIL

CARPACCIO DE BŒUF 14€
artichaut poivrade, Parmesan,
tomate confite, salade,
huile des Baux de Provence

TOMATE MOZZARELLA 14€
au basilic, sauce pesto et
roquette à l'huile d'olive

SALADE DU SOLEIL 19€
gambas papillon, saumon fumé, œuf
poché, tomate, sauce cockrail, salade

SALADE NIÇOISE 17€
thon, anchois, poivrons, haricots verts,
tomate, oignons, œuf dur, salade

☼ **SALADE CÆSAR** 19€
poulet, Parmesan, croûtons, tomate,
sauce cæsar, salade et sucrine

☼ **ARDOISE DU SOLEIL** 21€
langoustine, rillettes de maquereau,
rillettes de saumon, tartare 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 (250g)

BULOTS (500G) 14€

☼ **LES 9 LANGOUSTINES** 49€

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)



MENU NIÑOS 15€

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**

LE TARTARE DU SOLEIL

TARTARE DE SAUMON ☼ 25€

au citron, crème et huile citronnée,
accompagné de 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.





LA MER

-  **FILET DE DAURADE EN VENTRÊCHE GRILLÉ** 31€
ragliatelles et sauce vierge
- TAGLIATELLES FRUTTI DEL MARE** 28€
gambas papillon, crevettes roses, moules et jus de poisson crémé
- BURGER AU SAUMON** 25€
escalope de saumon, sauce tartare, tomate, oignons caramélisés, pickels, frites et salade
- RISOTTO DE GAMBAS ET ROUGET** 25€
romarin, tomates confites, sauce safranée
-  **PLANCHA DU SOLEIL** 27€
saumon, cabillaud, rouget, pointes d'asperges, pommes écrasées, tomates confites et sauce safranée

- MOULES MARINIÈRES OU À LA CRÈME À VOLONTÉ** 23€
accompagnées de frites

LA TERRE

-  **LE BURGER DU SOLEIL** 25€
bœuf Charolais haché, oignons rouges caramélisés, cheddar, pickles, tomates, sauce burger, frites et salade
- MAGRET DE CANARD, JUS AU ROMARIN** 24€
tomates provençales, poivrons, frites et sucrine
-  **ENTRECÔTE GRILLÉE** 26€
sauce au poivre frites et salade

LES PIZZAS DE SAISON

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

DÉLICIES 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
- FRAISE MELBA (SELON SAISON)** 13€
glace vanille, sorbet fraise, crème vanillée, coulis de fruits rouges

GLACES & SORBETS

- SORBETS (3 BOULES)** 7.50€
fraise, framboise, citron, fruit de la passion, noix de coco
- GLACES (3 BOULES)** 7.50€
vanille, chocolat, café, caramel, pistache
- DOUCEURS DES PLANCHES**
-  **FLAN TRADITIONNEL** 8€
- ANANAS À LA PARISIENNE** 10€
-  **CRÈME BRÛLÉE** 8€
- FROMAGE BLANC, FRUITS ROUGES** 8€
- COUPE DE FRUITS ROUGES** 8€
-  **MOUSSE AUX DEUX CHOCOLATS** 8€

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

10€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND
accompagné de mignardises

 **SPÉCIALITÉ DU CHEF**

LE SOLEIL DONNE...


CIDRE

DAUFRESNE Le cidre de notre région		15cl	75cl
		7€	23€

APÉRITIFS

KIR vin blanc 15cl	7€	J&B, GRANT'S SIGNATURE 4cl	9€
MARTINI, SUZE 6cl	6€	JACK DANIEL'S, FOUR ROSES 4cl	12€
CAMPARI 6cl	6€	GIN GORDON'S 4cl	9€
AMÉRICANO MAISON 15cl	11€	TEQUILA CAMINO 4cl	9€
PASTIS, RICARD 4cl	6€	RHUM HAVANA 3 ANS D'ÂGE 4cl	9€
		VODKA SMIRNOFF 4cl	9€

VINS BLANCS

CHARDONNAY, LES BORIES BLANQUES VDF Pays d'Oc	15cl	37,5cl	75cl
	7€	-	23€
PETIT CHABLIS, DOMAINE LAROCHE AOC Bourgogne	-	20€	31€
CHARDONNAY BIO, DOMAINE DE THOLOMIES IGP Pays d'Oc	8€		36€ 
HAUTE CULTURE CHÂTEAU DU CLÉRAY AOC Muscadet de Sèvre et Maine sur lie	8€	-	35€

VINS ROUGES

CHÂTEAU LA CHAIZE AOC Brouilly	7€	19€	34€
CUVÉE DES CAPITAUX AOC Juliéna	7€		31€

VINS ROSÉS

M DE MINUTY RÉSERVE AOP Côtes de Provence	8€	-	35€
M DE MINUTY RÉSERVE AOP Côtes de Provence 50cl			25€
PETIT SAINT MAUR AOP Côtes de Provence	7€	-	29€
CHÂTEAU DE MONTGUERET, PETIT SAINT LOUIS AOC Loire	6€		25€

CHAMPAGNES AOC

FOUQUET'S BRUT	12cl	37,5cl	75cl
	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€

SODAS

SCHWEPPE MOJITO 25cl	5.50€
SCHWEPPE INDIAN TONIC 25cl	5.50€
SCHWEPPE AGRUM 25cl	5.50€
OASIS TROPICAL 33cl	5.50€
ORANGINA, RED BULL 25cl	5.50€
LIMONADE 33cl	5.50€
NESTEA 20cl	5.50€
COCA-COLA, ZERO, LIGHT 33cl	5.50€

EAUX MINÉRALES

EVIAN 50cl	5€	7€ 1L
VITTEL 50cl	5€	7€ 1L
SAN PELLEGRINO 50cl	5€	7€ 1L
BADOIT 50cl	5€	7€ 1L

BOISSONS CHAUDES

THÉS KUSMI ENGLISH BREAKFAST	5.50€
Thés noirs : Ceylan, Darjeeling, Earl Grey	
Thés verts : menthe, jasmin, fraise	
INFUSIONS	5,50€
rilleul, verveine, verveine-menthe	
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.