

## 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€

rhon, 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


**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

 **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

## 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

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

### GLACES & SORBETS

**SORBETS (3 BOULES)** 7.50€  
framboise, citron, mangue

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

### 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...

<b>CIDRE</b>			15cl	75cl
<b>DAUFRESNE</b> Le cidre de notre région			<b>7€</b>	<b>23€</b>

### APÉRITIFS

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

### VINS BLANCS

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

### VINS ROUGES

<b>CHÂTEAU LA CHAIZE</b> AOP Brouilly	<b>7€</b>	<b>19€</b>	<b>34€</b>
<b>CHÂTEAU DES CAPITANS</b> AOC Juliéans	<b>7€</b>		<b>31€</b>

### VINS ROSÉS

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

### CHAMPAGNES AOC

<b>FOUQUET'S BRUT</b>	<b>11€</b>	12cl	37,5cl	75cl
<b>MOËT &amp; CHANDON BRUT</b>	<b>15€</b>		-	<b>75€</b>
<b>MOËT &amp; CHANDON ROSÉ</b>				<b>90€</b>
<b>MOËT ICE</b>	<b>16€</b>			<b>90€</b>

### BIÈRE PRESSION

	25cl	50cl
<b>HEINEKEN</b>	<b>5.50€</b>	<b>9€</b>
<b>MORT SUBITE</b>	<b>6.50€</b>	<b>11€</b>

Witfe Lambic

### EAUX MINÉRALES

	50cl	1L
<b>EVIAN</b>	<b>5€</b>	<b>7€</b>
<b>VITTEL</b>	<b>5€</b>	<b>7€</b>
<b>SAN PELLEGRINO</b>	<b>5€</b>	<b>7€</b>
<b>BADOIT</b>	<b>5€</b>	<b>7€</b>

### BOISSONS CHAUDES

<b>SCHWEPPE'S MOJITO</b> 25cl	<b>5.50€</b>	<b>SÉLECTION DE THÉS PASCAL HAMOUR</b>	<b>5.50€</b>
<b>SCHWEPPE'S INDIAN TONIC</b> 25cl	<b>5.50€</b>	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	
<b>SCHWEPPE'S AGRUM</b> 25cl	<b>5.50€</b>	<b>SÉLECTION D'INFUSIONS PASCAL HAMOUR</b>	<b>5,50€</b>
<b>OASIS TROPICAL</b> 33cl	<b>5.50€</b>	Tilleul Officinal bio, menthe poivrée bio, verveine bio	
<b>ORANGINA, RED BULL</b> 25cl	<b>5.50€</b>	<b>CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ</b>	<b>3.90€</b>
<b>LIMONADE</b> 33cl	<b>5.50€</b>		
<b>NESTEA</b> 20cl	<b>5.50€</b>		
<b>COCA-COLA, ZERO, LIGHT</b> 33cl	<b>5.50€</b>		

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.