

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

artichaut poivrade, Parmesan,
tomate confite, salade,
huile des Baux de Provence

14€

TOMATE MOZZARELLA

au basilic, sauce pesto et
roquette à l'huile d'olive

14€

SALADE DU SOLEIL

gambas papillon, saumon fumé, œuf
poché, tomate, sauce cockrail, salade

19€

SALADE NIÇOISE

rhon, anchois, poivrons, haricots verts,
tomate, oignons, œuf dur, salade

17€



SALADE CÆSAR

poulet, Parmesan, croûtons, tomate,
sauce cæsar, salade et sucrine

19€



ARDOISE DU SOLEIL

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

21€

LES FRUITS DE MER



PLATEAU DE FRUITS DE MER

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

60€



ASSIETTE DU BANC L'ÉCAILLER

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

39€

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-raisons, 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...


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 IGP Pays d'Oc | 7€ | 15cl | 37,5cl | 75cl |
| 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 AOP Brouilly | 7€ | 19€ | 34€ |
| CHÂTEAU DES CAPITANS AOC Juliéas | 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 AOP Loire | 6€ | | 25€ |

CHAMPAGNES AOC

| | | | | |
|---------------------|-----|------|--------|------|
| FOUQUET'S BRUT | 11€ | 12cl | 37,5cl | 75cl |
| MOËT & CHANDON BRUT | 15€ | | - | 75€ |
| MOËT & CHANDON ROSÉ | | | | 90€ |
| MOËT ICE | 16€ | | | 90€ |

BIÈRE PRESSION

| | | |
|-------------|-------|------|
| | 25cl | 50cl |
| HEINEKEN | 5.50€ | 9€ |
| MORT SUBITE | 6.50€ | 11€ |

Witfe Lambic

EAUX MINÉRALES

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

SODAS

| | |
|------------------------------|-------|
| SCHWEPPE'S MOJITO 25cl | 5.50€ |
| SCHWEPPE'S INDIAN TONIC 25cl | 5.50€ |
| SCHWEPPE'S 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€ |

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.