





11 Août 2018

**INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE
POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES**

- | | | | |
|---|---|---|--|
|  Gluten |  Crustacés |  Œufs |  Poissons |
|  Arachides |  Soja |  Lait |  Fruits à coques |
|  Céleri |  Moutarde |  Sésame |  Sulfites |
|  Lupin |  Mollusques | | |

Les Fruits de Mer

Les Plateaux

Assiette du banc de l'écailler

3 huîtres d'Isigny, 5 langoustines,
5 crevettes roses, 250gr de bulots



Plateau de fruits de mer

7 langoustines, 6 huîtres d'Isigny,
1/2 tourteau, 7 crevettes roses,
250gr de bulots



Les Coquillages & Crustacés

Bulots (300grs)



L'assiette de crevettes roses



Les 9 langoustines



Tourteau entier



Les Huîtres

Huitres d'Isigny n°3, les 12



Huitres d'Isigny n°3, les 6



Huitres d'Isigny n°3, les 9



Les Entrées

Entrées du soleil

Carpaccio de bœuf

Huile d'olive citronnée, olives noires, artichaut mariné, roquette, Parmesan



Croque-Monsieur Salade et frites



Salade Caesar

Salade romaine, poulet cajun, croûtons, anchois, œuf poché, Parmesan, tomate, sauce Caesar



Salade Fraîcheur

Salade mélangée, gambas papillon, saumon fumé, Comté, tomate et sauce cocktail



Salade Niçoise

Salade mélangée, tomate, olives noires œuf dur, poivrons, haricots verts, thon, oignons rouges, anchois



Salade tomate mozzarella

Roquette et pistou



Tartare de saumon Préparé par nos soins

Au citron, crème et huile citronnée, frites et salade



Terrine de campagne et ses condiments



Terrine de poissons et ses condiments



Les Plats

Les poissons

Dos de cabillaud

Tagliatelles de légumes, sauce tomate



Fish Burger

Saumon, tomates, Cheddar, pickles, oignons rouges caramélisés, sauce tartare et frites



La plancha de la mer

Cabillaud, saumon, rouget, pomme écrasée, sauce curry



Moules-Frites au choix

Marinières
À la crème
Sauce curry
Sauce Camembert



Les viandes

Burger du Soleil

Bœuf haché, oignons rouges caramélisés, Cheddar, pickles, tomates, sauce maison, frites



Entrecôte VBF (250 grs)

Sauce au poivre ou Camembert, frites et sucrose



Le tartare de bœuf Ses condiments et frites



Les Pizzas

Pizza 3 fromages

Crème, mozzarella, gorgonzola, chèvre



Pizza au thon

Crème fraîche, tomate, mozzarella, thon, origan



Pizza margherita

Mozzarella, sauce tomate, origan



Pizza Reine

Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, origan



Pizza saumon

Saumon frais, mozzarella, crème fraîche, tomates, origan



Snacks

Snacks

Croque-Monsieur Salade



Sandwiches baguette

Jambon, beurre et emmental ou Poulet rôti ou Thon et crudités



Les Desserts

Fromage

Les fromages Normands Camembert, Pont-l'Évêque et Livarot



Les Desserts

Café ou T thé gourmand accompagné de mignardises



Chocolat

Mousse, éclats de chocolat et glace au chocolat



Citron

Crèmeux de citron yuzu et sorbet citron



Fruits rouges

Mousse de fruits rouges et glace à la fraise



Salade d'ananas Gaufre tiède



Les Coupes Glacées

Banana Split



Café ou Chocolat liégeois



Dame Blanche



Fraise Melba (selon saison)



Glaces & Sorbets

Glaces (3 boules)

Café, caramel beurre salé, chocolat, vanille, pistache



Sorbets (3 boules)

Citron, fraise, framboise, noix de coco, fruit de la passion



Formules

Apéro des Planches

Les calamars

Calamars frits

+ AOC Côtes de Provence, Maur & More, Château Saint Maur, Domaine Roger Zannier (15cl)



Les calamars (de 12h à 16h)

Calamars frits

+ AOC Côtes de Provence, Maur & More, Château Saint Maur, Domaine Roger Zannier (15cl)



Les huîtres

3 huîtres d'Isigny

+ IGP Pays d'Oc, Chardonnay Bio de la Chevalière, Domaine Laroche (15cl)



Terrine de campagne à partager

et ses condiments



Terrine de poissons

et ses condiments



Menu Enfant

Menu Bambino menu enfant servi jusqu'à 12 ans, boisson comprise

Steak haché

ou Escalope de saumon



Frites ou pommes écrasées

ou haricots verts

Cône glacé

Oasis Tropical 33cl