

BAR DU SOLEIL

SCAN ME AND GET
OUR MENUS
IN YOUR LANGUAGE



LA SÉLECTION BARRIÈRE

Réalisée par Manuel Peyronder, Meilleur Sommelier de France
www.chaisdoeuvre.fr

■ IGP Var BIO	15cl	75cl
"Les Auréliens", Domaine Triennes	7€	33€
<i>Un grand rouge du Sud, sans les stigmates du Sud ! C'est toute la promesse de Triennes qui dans cette cuvée assemble l'épice de belles syrahs, au charisme du caberner sauvignon !</i>		
■ Crozes Hermitage AOC	BIO	
Domaine Combier		
<i>Une syrah de grand style, suave et parfumée signée par le maître absolu de l'appellation: Laurent Combier !</i>		
■ Menerou-Salon AOC		
Domaine Paul-Henry Pellé		
<i>Ce beau sauvignon est un blanc élané, frais et digeste, teinté d'agrumes et de menthol. Un must pour éveiller les papilles.</i>		
■ Perit Chablis AOC		
Domaine Christophe		
<i>Vibrant de minéralité par ses notes crayeuses et iodées, ce Perit Chablis est un hommage aux sols calcaires du nord de la Bourgogne et une des plus belles lectures de l'appellation.</i>		
■ Côtes de Provence AOC		
"Maur & More", Château Saint-Maur		
<i>Cer illustre Cru Classé des Côtes de Provence rend hommage au terroir millénaire du Massif des Maur, près de Saint-Tropez. Modèle d'équilibre et de sincérité aromatique,</i>		

LES VINS

VINS BLANCS		75cl
Languedoc-Roussillon, IGP Pays d'Oc, Chardonnay		28€
De la Chevalière, Domaine Laroche		
Vallée de la Loire, Sancerre AOC "Tradition"		49€
■ Bio		
Domaine Vacheron, 2016		
VINS ROUGES		
Bourgogne, Brouilly AOC		7€ 34€
Château de la Chaize		
Vallée du Rhône, Côtes du Rhône AOC		28€
Château de Montfaucon, 2015		
VINS ROSÉS		
Provence, Côtes de Provence AOC		8€ 36€
M de Minuty Réserve		
Provence, Côtes de Provence AOC		26€
Château de la Chevalière, "Cuvée du Terroir"		
Grâce au savoir-faire et à l'expertise des œnologues, nous avons sélectionné des vins alcoolisés dès quelle aura jugé nécessaire.		
■ CHAMPAGNES		
AOC	12cl	75cl
Fouquer's Brut		11€ 55€
Moët & Chandon Brut		15€ 75€
Moët & Chandon Rosé		- 90€

■ Vin biologique



LE SOLEIL DONNE...

CIDRE	15cl	75cl
Daufresne Le cidre de notre région	7€	23€
BIÈRES		
PRESSION	25cl	50cl
Heineken	5.50€	9€
Morr	6.50€	11€
Subite Witte Lambic		
BOUTEILLE		33cl
Affligem d'abbaye		6.50€
Desperados		6.50€
Heineken O.O (sans alcool)		6.50€
Eaux minérales		
Virrel	50cl	1L
San Pellegrino	5€	7€
Supplément sirop	2cl	0.50€
SODAS		
Schweppes Mojito	25cl	5.50€
Schweppes Indian Tonic	25cl	5.50€
Schweppes Agrum	25cl	5.50€
Oasis Tropical	33cl	5.50€
Orangina, Red Bull	25cl	5.50€
Limonade	33cl	5.50€
Fuze tea	20cl	5.50€
Coca-Cola, Zero	33cl	5.50€
Diabolo		6€
APÉRITIFS		
Kir vin blanc	15cl	7€
Martini, Suze	6cl	6€
Campari	6cl	6€
Porto rouge ou blanc	6cl	6€
Pastis, Ricard	4cl	6€
WHISKIES		
J&B, Grant's		9€
Jack Daniel's, Four Roses		12€
ALCOOLS		
Gin		9€
Gordon's		9€
Vodka Smirnoff		9€
Rhum Havana 3 ans d'âge		9€
Tequila Sauza Blanco		9€
Supplément soft		2€
BOISSONS CHAUDES		
Café expresso, décaféiné		3.90€
Sélection de thés Bio Pascal		5.50€
■ Hamour		
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, Ceylan		
Sélection d'Infusions Bio Pascal		5.50€
■ Hamour		
Tilleul Officinal, Menthe poivrée, Verveine		
Café crème		4.50€
Café ou chocolat viennois		6€
Chocolat, cappucino, double expresso		5.50€
Irish coffee		11€

DÉLICES D'AZUR & ÎLOTS DE FRAÎCHEUR FROMAGE

LES FROMAGES NORMANDS Camembert, Pont-l'Évêque et Livarot

7€

DOUCEUR DES PLANCHES

SALADE D'ANANAS	Gaufre tiède	6€
CRÈME BRÛLÉE		6€
Aux grains de vanille de Madagascar		
TARTE TATIN		6€
Servie tiède, crème épaisse d'Isigny		
RIZ AU LAIT À LA VANILLE		6€

LES COUPES GLACÉES

BANANA SPLIT		14€
Banane, glaces chocolat, vanille et fraise, crème vanillée, chocolat, amandes grillées		
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS		13€
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

GLACES (3 BOULES)		7.50€
Café, chocolat, vanille		
SORBETS (3 BOULES)		7.50€
Citron, framboise,		

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9€
accompagné de mignardises

■ SPÉCIALITÉ DU CHEF

Prix nets en euros, taxes et service compris.

LES FRUITS DE MER

BULOTS (300GRS)	10€
TOURTEAU ENTIER	19€
L'ASSIETTE DE CREVETTES ROSES	12€
LES 9 LANGOUSTINES	59€

HUITRES D'ISIGNY N°3, LES 6	19€
HUITRES D'ISIGNY N°3, LES 9	25€
HUITRES D'ISIGNY N°3, LES 12	32€

LES PLATEAUX

ASSIETTE DU BANC DE L'ÉCAILLER	39€
3 huîtres d'isigny, 5 langoustines, 5 crevettes roses, 250gr de bulots	
PLATEAU DE FRUITS DE MER	75€
7 langoustines, 6 huîtres d'isigny, 1/2 tourteau, 7 crevettes roses, 250gr de bulots	

LES POISSONS

LE CARRELET DE NOS CÔTES	24€
Filer de carrelet cuit meunière, mousseline de panais, fenouil confit en marinade d'herbes	
DOS DE CABILLAUD	26€
Fondue de poireaux aux fruits secs et sa poêlée de petits Paris, sauce safranée	
LA SAINT-JACQUES	27€
Saint-Jacques rôties et son risotto crémeux aux pleurotes et petits pois	
LE SAUMON	25€
Escalope de saumon, beurre Nantais, purée de pommes de terre, mousseline de panais et de carotte au miel et romarin	

LES VIANDES

■ BURGER DU SOLEIL	19€
Bœuf haché, oignons rouges caramélisés, Cheddar, pickles, tomates, salade, sauce maison, frites	
ENTRECÔTE VBF (250 GRS)	26€
Grillée, sauce au poivre, frites et salade	
SUPRÊME DE VOLAILLE	21€
Rôti aux deux pommes, sauce Vallée d'Auge et sa tombée de petits pois	

LES PIZZAS

PIZZA MARGHERITA	17€
Mozzarella, sauce tomate, origan	
■ PIZZA SAUMON	21€
Saumon frais, mozzarella, crème fraîche, tomates, origan	
■ PIZZA 3 FROMAGES	19€
Crème, mozzarella, gorgonzola, chèvre	
PIZZA REINE	19€
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, origan	
PIZZA FORESTIÈRE	19€
Sauce tomate, mozzarella, champignons de Paris et pleurotes, origan	

COCKTAILS

APÉROL SPRITZ	15cl	11€
Prosecco Riccadonna, Apérol, eau gazeuse, tranche d'orange		
CAMPARI SPRITZ	15cl	11€
Prosecco Riccadonna, Campari, eau gazeuse, tranche d'orange		
AMÉRICANO MAISON	15cl	11€

APÉRO DES PLANCHES

LES HUÎTRES	12€
3 huîtres d'isigny + IGP Pays d'Oc, Chardonnay Bio de la Chevalière, Domained Laroche (15cl)	
LES CALAMARS	12€
Calamars frits + AOC Côtes de Provence, Maur & More, Château Saint Maur, Domaine Roger Zannier (15cl)	

ENTRÉES DU SOLEIL

■ SALADE CAESAR	18€
Salade romaine, poulet cajun, croûtons, anchois, œuf poché, Parmesan, tomate, sauce Caesar	
TARTARE DE SAUMON ET ST-JACQUES	19€
Préparé par nos soins Parfumé au gingembre, huile d'olive citronnée, bouquet de mâche	
LA SAINT-JACQUES	19€
Saint-Jacques poêlées en persillade et sa tombée de pleurotes et petits Paris aux herbes fraîches	
LA SOUPE DE POISSONS PILLET-SAITER	16€
Soupe de poissons Trouvillaise, accompagnée de sauce rouille, croûtons et gratin râpé	
LE FOIE GRAS DE CANARD	19€
Gaufre de foie gras de canard, poire pochée au vin et aux épices, chutney de figues rôties au miel	
LE CROTTIN DE CHAVIGNOL AU SAUMON	17€
Bruschetta de Chavignol chaud aux oignons confits et saumon fumé, bouquet de mâche	
LE CROTTIN DE CHAVIGNOL AU JAMBON	15€
Bruschetta de Chavignol chaud aux oignons confits et jambon cru, bouquet de mâche	

MENU BAMBINO 16€

menu enfant servi jusqu'à 12 ans, boisson comprise
STEAK HACHÉ
OU ESCALOPE DE SAUMON
FRITES OU POMMES ECRASEES
OU HARICOTS VERTS
CÔNE GLACÉ
OASIS TROPICAL 33CL



Produits allergènes et origines des viandes : consultez l'information disponible à l'accueil