

BAR DU SOLEIL



SCAN ME AND GET
OUR MENUS
IN YOUR LANGUAGE

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



KOOKABARRA
Jérémi Marcucci

LES JUS DÉTOX	
BETTERAVE 25cl Pomme, carotte, betterave rouge et gingembre	7€
CONCOMBRE 7€ Pomme, concombre, céleri, épinard et citron	
CAROTTE 7€ Pomme, carotte, banane et mangue Jus de fruits et de légumes frais detox et pressés à froids, non pasteurisés et 100% naturels	

LES CRÊPES & GAUFRES

CRÊPES	3€
SUCRE	3.50€
CONFITURE fraise ou abricot	4€
NUTELLA	6€
DAME BLANCHE nutella, glace vanille	
CARAMEL BEURRE SALÉ	4€
GAUFRES	
SUCRE	5€
NUTELLA OU CRÈME VANILLÉE	5.50€
DAME BLANCHE nutella, glace vanille	6€

BOISSONS CHAUDES

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 EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	3.90€
CAFÉ CRÈME	4.50€
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	6€
CHOCOLAT, CAPPUCINO, DOUBLE EXPRESSO	5.50€
IRISH COFFEE	11€

NOS PETITS-DÉJEUNERS

GOURMAND	13€
Jus d'orange, boisson chaude, mini-viennoiseries, tartine beurre, miel et confitures	
PARASOL	11€
Jus d'orange, boisson chaude et mini-viennoiseries	
ENCAS DU MATIN	
MINI-VIENNOISERIES Croissant, Pain au chocolat	2.50€
TARTINES DE PAIN BEURRE ET CONFITURE	4.50€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9€ accompagné de mignardises

SPÉCIALITÉ DU CHEF

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

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

COCKTAILS

AVEC ALCOOL	20cl
MOJITO ROYAL	16€
Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe, champagne	
MOJITO	13€
Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe sucre	

SANS ALCOOL

COCKTAIL PLAGE	11€
Jus de carotte, jus de citron, jus d'orange	

Prix nets en euros, taxes et service compris.

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

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.

LA SÉLECTION BARRIÈRE

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

Côtes de Provence AOC "Maur & More", Château Saint-Maur Cet 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, il évoque l'abricot frais, les agrumes et le fenouil. Incontournable en Provence !	15cl	75cl
Menerou-Salon AOC Domaine Paul-Henry Pellé Ce beau sauvignon est un blanc élancé, frais et digeste, teinté d'agrumes et de menthol. Un must pour éveiller les papilles.	9€	43€
Perit Chablis AOC Domaine Christophe Vibrant de minéralité par ses notes crayeuses et iodées, ce Petit Chablis est un hommage aux sols calcaires du nord de la Bourgogne et une des plus belles lectures de l'appellation.	10€	48€
Crozes Hermitage AOC Domaine Combiér Une syrah de grand style, suave et parfumée signée par le maître absolu de l'appellation: Laurent Combiér !	11€	53€
IGP Var BIO "Les Auréliens", Domaine Triennes 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 cabernet sauvignon !	7€	33€

LA BOISSON DU SOLEIL

JUS & NECTARS DE FRUITS	
Jus d'orange pressée 18cl	6€
Jus de citron pressé 6cl	6€
Jus de fruits et nectars Alain Milliat 33cl Jus de mandarine, pomme, tomate et ananas Nectars de poire, pêche, fraise, cassis et abricot	7.50€

SODAS

Schweppes Mojito 25cl	5.50€
Schweppes Indian Tonic 25cl	5.50€
Schweppes Agrum 25cl	5.50€
Orangina, Red Bull 25cl	5.50€
Coca-Cola, Zero 33cl	5.50€
Limonade 33cl	5.50€
Oasis Tropical 33cl	5.50€
Fuze rea 20cl	5.50€
Diabolo	6€

EAUX MINÉRALES

Perrier 33cl	4.90€
Vittel 25cl	4.90€
Supplément sirop 2cl	0.50€

CIDRE	15cl	75cl
Daufresne Le cidre de notre région	7€	23€

BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl
Heineken	5.50€	9€
Morr Subire Witte Lambic	6.50€	11€
BOUTEILLE		33cl
Affligem d'abbaye		6.50€
Desperados		6.50€
Heineken O.O (sans alcool)		6.50€

CHAMPAGNES AOC

Fouquer's Brut	12cl	75cl
Moët & Chandon Brut	11€	55€
Moët & Chandon Brut	15€	75€
Moët & Chandon Rosé	-	90€

APÉRITIFS

Kir vin blanc 15cl	7€
Marrini, Suze 6cl	6€
Porro rouge ou blanc 6cl	6€
Campari 6cl	6€
Pastris, Ricard 4cl	6€

WHISKIES

J&B, Grant's	9€
Jack Daniel's, Four Roses	12€

ALCOOLS

Gin Gordon's	9€
Vodka Smirnoff	9€
Rhum Havana 3 ans d'âge	9€
Armagnac Château de Laubade VSOP 4cl	9€
Calvados Drouin 4cl	9€
Cognac Rémy Martin VSOP 4cl	9€
Ger 27, Ger 31 4cl	9€
Tequila Sauza Blanco	9€
Supplément soft	2€



SNACKS

CROQUE-MONSIEUR Salade	12€
SANDWICHES BAGUETTE Jambon, beurre et emmental ou Poulet rôti ou Thon et crudités	8€