

APÉRO DES PLANCHES

LES HUÎTRES 12€

3 huîtres d'Isigny

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

LES CALAMARS (DE 12H À 16H) 12€

Calamars frits

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

COCKTAILS

Mojito

Rhum, sucre de canne,
citron vert, menthe sucre

Apérol Spritz 15cl

Prosecco Riccadonna, Apérol,
eau gazeuse, tranche d'orange

Campari Spritz 15cl

Prosecco Riccadonna, Campari,
eau gazeuse, tranche d'orange

Américano maison 15cl

20cl

13€

11€

11€

11€

APÉRITIFS

Kir vin blanc 15cl

Martini, Suze 6cl

Campari 6cl

Pastis, Ricard 4cl

Porto rouge ou blanc 6cl

7€

6€

6€

6€

6€

BIÈRES

PRESSION

25cl

50cl

Heineken

5.50€

9€

Mort Subite Witte Lambic

6.50€

11€

BOUTEILLE

33cl

Affligem d'abbaye

6.50€

Desperados

6.50€

Heineken O.O (sans alcool)

6.50€

CIDRE

Daufresne Le cidre de notre région

15cl

75cl

7€

23€

LA SÉLECTION BARRIÈRE

Réalisée par Manuel Peyronder, Meilleur Sommelier de France

www.chaisdoeuvre.fr

■ 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 !*

15cl

75cl

7€

33€

■ Crozes Hermitage AOC BIO

Domaine Combier
*Une syrah de grand style, suave et parfumée signée par le maître absolu de l'appellation:
Laurent Combier !*

11€

53€

■ Petit 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€

■ 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€

■ 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 !*

6€

28€

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 cirronnée, 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 gruyère râpé
- LE FOIE GRAS DE CANARD** 19€
Gaufre de foie gras de canard, poire pochée au vin et aux épices, chutney de figes rôties au miel
- LE CROTTIN DE CHAVIGNOL AU JAMBON** 15€
Bruschetta de Chavignol chaud aux oignons confits et jambon cru, bouquet de mâche
- LE CROTTIN DE CHAVIGNOL AU SAUMON** 17€
Bruschetta de Chavignol chaud aux oignons confits et saumon fumé, bouquet de mâche

LES FRUITS DE MER

- 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 9 LANGOUSTINES** 59€
- BULOTS (300GRS)** 10€
- L'ASSIETTE DE CREVETTES ROSES** 12€
- TOURTEAU ENTIER** 19€
- HUITRES D'ISIGNY N°3, LES 6** 19€
- HUITRES D'ISIGNY N°3, LES 9** 25€
- HUITRES D'ISIGNY N°3, LES 12** 32€

Tous nos fruits de mer sont servis avec les condiments suivants : mayonnaise, vinaigre échalote, pain de seigle, beurre





LES PIZZAS

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

LES POISSONS

- 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 CARRELET DE NOS CÔTES** 24€
Filet de carrelet cuit meunière, mousseline de panais, fenouil confit en marinade d'herbes
- 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

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

 **SPÉCIALITÉ DU CHEF**

FORMULE PIZZA 19€90

1 Pizza au choix
+ Coca-Cola 25cl ou Perrier 33cl

FORMULE BURGER 21€90

1 Burger au choix, frites
+ Heineken 25cl ou Perrier 33cl



BARRIÈRE

MENU BAMBINO 16€

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

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 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,

DOUCEUR DES PLANCHES

SALADE D'ANANAS 6€

Gaufre tiède

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€

9€ CAFÉ OU THÉ GOURMAND

accompagné de mignardises

FROMAGE

LES FROMAGES NORMANDS

Camembert, Pont-l'Évêque et Livarot

7€

LE SOLEIL DONNE...

WHISKIES

J&B, Grant's	4cl	9€
Jack Daniel's, Four Roses		12€



EAUX MINÉRALES

Vittel	50cl	5€	1L	7€
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€

VINS BLANCS

Languedoc-Roussillon, IGP Pays d'Oc, Chardonnay De la Chevalière, Domaine Laroche	75cl	28€	
Vallée de la Loire, Sancerre AOC "Tradition" Bio Domaine Vacheron, 2016		49€	
Menerou-Salon AOC Domaine Paul-Henry Pellé		43€	
Petit Chablis AOC Domaine Christophe		48€	

VINS ROUGES

Bourgogne, Brouilly AOC Château de la Chaize	15cl	7€	75cl	34€
Vallée du Rhône, Côtes du Rhône AOC Château de Montfaucon, 2015				28€
IGP Var "Les Auréliens", Domaine Triennes BIO				33€
Crozes Hermitage AOC Domaine Combier BIO				53€

VINS ROSÉS

Provence, Côtes de Provence AOC M de Minuty Réserve	15cl	8€	75cl	36€
Provence, Côtes de Provence AOC Château La Gordonne «Vérité du Terroir»				26€
Côtes de Provence AOC "Maur & More", Château Saint-Maur				28€

CHAMPAGNES AOC



Fouquet's Brut	12cl	11€	75cl	55€
Moët & Chandon Brut		15€		75€
Moët & Chandon Rosé		-		90€
	15cl		37,5cl	75cl
			15cl	75cl



ALCOOLS

Gin Gordon's	4cl	9€
Tequila Sauza Blanco		9€
Rhum Havana 3 ans d'âge		9€
Vodka Smirnoff		9€
Supplément soft		2€

BOISSONS CHAUDES

 Sélection de thés Bio 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, Ceylan	
 Sélection d'Infusions Bio Pascal Hamour	5.50€
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€

Labus 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.
Produits allergènes et origines des viandes : consultez l'information disponible à l'accueil
Prix nets en euros, taxes et service compris.



Scan me and get allergen information in your language

Scan me and get our menus in your language