

LES CRÊPES & GAUFRES

CRÊPES

SUCRE	3€
CONFITURE fraise ou abricot	3.50€
NUTELLA	4€
DAME BLANCHE nutella, glace vanille	6€
CARAMEL BEURRE SALÉ	4€

GAUFRES

SUCRE	5€
NUTELLA OU CRÈME VANILLÉE	5.50€
DAME BLANCHE nutella, glace vanille	6€

LES COUPES GLACÉES

BANANA SPLIT Banane, glaces chocolat, vanille et fraise, crème vanillée, chocolat, amandes grillées	14€
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 3 boules café ou chocolat, sauce café ou chocolat, crème vanillée, amandes grillées	13€
DAME BLANCHE Glace vanille, nappage chocolat chaud, crème vanillée, amandes grillées	13€

GLACES & SORBETS

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

Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

menu  line.fr / Droits Réservés

BAR DU SOLEIL

Scan me and get
allergen information
in your language



Scan me and get
our menus
in your language

NOS PETITS-DÉJEUNERS



PARASOL 11€

Jus d'orange, boisson chaude et mini-viennoiseries

GOURMAND 13€

Jus d'orange, boisson chaude, mini-viennoiseries, tartine beurre, miel et confitures

ENCAS DU MATIN

MINI-VIENNOISERIES

Croissant, Pain au chocolat

TARTINES DE PAIN BEURRE ET CONFITURE



2.50€

4.50€

BOISSONS CHAUDES



SÉLECTION DE THÉS BIO PASCAL 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

5.50€



SÉLECTION D'INFUSIONS BIO PASCAL HAMOUR

Tilleul Officinal, Menthe poivrée, Verveine

5.50€

CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ

3.90€

CAFÉ CRÈME

4.50€

CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS

6€

CHOCOLAT, CAPPUCINO, DOUBLE EXPRESSO

5.50€

IRISH COFFEE

11€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9€

accompagné de mignardises



LES JUS DÉTOX



KOOKABARRA®
Jérémy Marcuccilli

25cl

BETTERAVE

Pomme, carotte, betterave rouge et gingembre

7€

CONCOMBRE

Pomme, concombre, céleri, épinard et citron

7€

CAROTTE

Pomme, carotte, banane et mangue

7€

Jus de fruits et de légumes frais détox et pressés à froids, non pasteurisés et 100% naturels

JUS & NECTARS DE FRUITS



JUS D'ORANGE PRESSÉE 18cl

6€



JUS DE CITRON PRESSÉ 6cl

6€

JUS DE FRUITS ET NECTARS ALAIN MILLIAT 33cl

7.50€

Jus de mandarine, pomme, tomate et ananas

Nectars de poire, pêche, fraise, cassis et abricot

SODAS

SCHWEPPE MOJITO 25cl

5.50€

SCHWEPPE INDIAN TONIC 25cl

5.50€

SCHWEPPE 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 TEA 20cl

5.50€

DIABOLO

6€

EAUX MINÉRALES

VITTEL 25cl

4.90€

PERRIER 33cl

4.90€

SUPPLÉMENT SIROP 2cl

0.50€

CHAMPAGNES AOC

	12cl	75cl
FOUQUET'S BRUT	11€	55€
MOËT & CHANDON ROSÉ	-	90€
MOËT & CHANDON BRUT	15€	75€

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

	4cl
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€
GET 27, GET 31 4cl	9€
TEQUILA SAUZA BLANCO	9€
SUPPLÉMENT SOFT	2€

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, 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)

CROQUE-MONSIEUR 12€
Salade

SANDWICHES BAGUETTE 8€
Jambon, beurre et emmental
ou Poulet rôti ou Thon et crudirés

 **SPÉCIALITÉ DU CHEF**

LA SÉLECTION BARRIÈRE

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

	15cl	75cl
■ IGP VAR BIO	7€	33€
<i>"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 !</i>		
■ CROZES HERMITAGE AOC BIO	11€	53€
<i>Domaine Combier Une syrah de grand style, suave et parfumée signée par le maître absolu de l'appellation: Laurent Combier !</i>		
■ PETIT CHABLIS AOC	10€	48€
<i>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.</i>		
■ MENETOU-SALON AOC	9€	43€
<i>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.</i>		
■ CÔTES DE PROVENCE AOC	6€	28€
<i>"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 !</i>		

COCKTAILS

AVEC ALCOOL



MOJITO ROYAL

Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe, champagne

20cl

16€

MOJITO

Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe sucre

13€

SANS ALCOOL

COCKTAIL PLAGIAGE

Jus de carotte, jus de citron, jus d'orange

20cl

11€

BIÈRES

PRESSION

HEINEKEN

5.50€

9€

MORT SUBITE

6.50€

11€

Witte Lambic

BOUTEILLE

AFFLIGEM D'ABBAYE

6.50€

DESPERADOS

6.50€

HEINEKEN 0.0 (SANS ALCOOL)

6.50€

25cl

50cl

33cl

CIDRE

DAUFRESNE

Le cidre de notre région

15cl

75cl

7€

23€