

BAR DU SOLEIL



SCAN ME AND GET ALLERGEN INFORMATION AND OUR MENUS IN YOUR LANGUAGE!

COCKTAILS COCKTAILS

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



KOOKABARRA
Jérôme Marcucci

LES JUS DÉTOX DETOX JUICES

- BETTERAVE** Pomme, carotte, betterave rouge et gingembre 25cl **7€**
Beer Apple, carrot, red beer and ginger
- CONCOMBRE** Pomme, concombre, céleri, épinard et citron **7€**
Cucumber Apple, cucumber, celery, spinach and lemon
- CAROTTE** Pomme, carotte, citron **7€**
Carrot Apple, carrot, lemon

Detox and cold-pressed fresh fruit and vegetable juices, unpasteurized and 100% natural

APÉRO D'IMPASTORIZÉS LIQUORS APERITIF

- LES HÛITRES** Oysters **12€**
3 huîtres d'Isigny
+ IGP Pays d'Oc, Chardonnay la Chevalière, Domaine Laroche (15cl)
3 oysters from Isigny
+ IGP Pays d'Oc, Chardonnay la Chevalière, Domaine Laroche (15cl)
- LES CALAMARS** Calamari **12€**
Calamars frits
+ AOP Côtes de Provence, "Summertime by la Gordonne rosé" (15cl)
Fried calamari
+ AOP Côtes de Provence, "Summertime by la Gordonne rosé" (15cl)
- LES RILLETTES DE LA MER À PARTAGER** **19€**
Fish rillettes for sharing
Rillettes de saumon et rillettes de maquereau, crevettes grises, toasts grillés et condiments
Salmon rilette and mackerel rilette, sand shrimps, toasts and condiments
- SNACKS** SNACKS
- CROQUE-MONSIEUR** Frites et salade *Ham and cheese Toastie* **15€**
French fries and salad
- CROQUE-SAUMON** Frites et salade *Croque-Salmon* **16€**
fries and salad
- SANDWICHES BAGUETTE** Sandwiches "Baguette" Bread **8€**
Jambon, beurre et emmental
ou Poulet rôti ou Thon et crudités
Ham, butter and emmental cheese or Roasted chicken or Tuna and raw vegetables

LES PLANCHES APÉRITIVES À PARTAGER (DE 17H00 À 21H00)

APÉRITIF PLATTERS TO SHARE (FROM 5PM TO 9PM)

- LA PLANCHE DE CHARCUTERIES** Cold meat platter **26€**
Saucisson sec côche Corse, jambon Serrano, chorizo Cular, viande de grisons, légumes marinés et condiments
- LA PLANCHE DE FROMAGES** Cheese platter **24€**
Camembert tiède mariné au Pommeau, crottin de Chavignol au miel, Roquefort et pain d'épices, Comté au piment d'Espelette, pain et beurre
Warm camembert marinated with Pommeau wine, crottin de Chavignol goat cheese with honey, Roquefort and gingerbread, Comté with Espelette pepper, bread and butter
- LA PLANCHE DE TAPAS À GRIGNOTER** **27€**
Tapas platter to share
Stick de mozzarella, aiguillette de saumon meunière, acras de morue, rings de calamar et beignets de crevettes, sauce tartare, au basilic, aux épices
Mozzarella stick, meunière salmon strips, spicy cod fish cakes, calamari rings and shrimp fritters, tartare sauce, basil, spices
- LA PLANCHE VÉGÉTARIENNE** Vegetarian platter **22€**
Carotte, concombre, tomate, légumes marinés, radis et sauce yaourt à la ciboulette
Carrot, cucumber, tomato marinated vegetables, radish and yoghurt sauce with chives

LES CRÊPES & GAUFRES PANCAKES & WAFFLES

CRÊPES PANCAKES

SUCRE

Sugar

CONFITURE Fraise ou abricot

Jam Strawberry or apricot

NUTELLA

Nutella

DAME BLANCHE Nutella, glace vanille

Dame Blanche Nutella, vanilla ice-cream

CARAMEL BEURRE SALÉ

salted butter caramel

GAUFRES WAFFLES

SUCRE

Sugar

NUTELLA OU CRÈME VANILLÉE

Nutella or Vanilla cream

DAME BLANCHE Nutella, glace vanille

Dame Blanche Nutella, vanilla ice-cream

CARAMEL BEURRE SALÉ

salted butter caramel

GAUFRE FAÇON BANANA SPLIT

Banane, glace vanille, glace chocolat, glace fraise, crème vanillée et amandes

Waffle like a banana split

Banana, vanilla ice-cream, chocolate ice-cream, strawberry sorbet, vanilla cream and almonds

GAUFRE AUX FRUITS ROUGES

Fraises, framboises, glace fraise, glace vanille, crème vanillée et coulis de fruits rouges

Red fruits waffle

Strawberries, raspberries, strawberry sorbet, vanilla ice-cream, vanilla cream and red berry coulis

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

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

Selection of Pascal Hamour Organic teas

Breakfast intense 100% Assam, Imperial Darjeeling, Earl Grey intense, 4 red fruits intense, Caramel intense, Great Darjeeling green tea with mint, Great Darjeeling green tea with jasmine, Ceylan

SÉLECTION D'INFUSIONS BIO PASCAL HAMOUR

Tilleul Officinal, Menthe poivrée, Verveine

Selection of Pascal Hamour Organic Herbal Teas

Medicinal lime tea, Peppermint, Verbena

CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ

Espresso coffee, decaffeinated

CAFÉ CRÈME

White coffee

CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS

Viennese coffee or chocolate

CHOCOLAT, CAPPUCINO, DOUBLE EXPRESSO

Hof chocolate, cappuccino, double espresso

IRISH COFFEE

Irish coffee

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 11€

- Choux aux deux chocolats, tartelette framboise, macaron
- caramel beurre salé, glace vanille, chouquette
- Gourmet Coffee or Tea
- Dark and milk chocolate choux bun, raspberry tart, salted butter caramel macaron, vanilla ice-cream, chouquette (choux bun coated with sugar)

SPÉCIALITÉ DU CHEF The Chef's Speciality

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.

NOS PETITS-DÉJEUNERS OUR BREAKFASTS

LE BRUNCH DU SOLEIL 19€

(de 09h30 à 11h30)

Jus d'orange, boissons chaudes, œufs brouillés, bacon ou saumon, avocado roast, salade de fruits, mini-viennoiseries

Soleil brunch

(between 9:30 and 11:30)

Orange juice, hot beverages, scrambled eggs, bacon or salmon, avocado roast, fruit salad, mini viennoiseries

Parasol 11€

Jus d'orange, boisson chaude et mini-viennoiseries

Parasol

Orange juice, hot drink, mini Danish pastries

GOURMAND 13€

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

Gourmer

Orange juice, hot drink, mini Danish pastries, bread and butter, honey and jams

BIEN-ÊTRE 12€

Jus détox Kookabarra au choix, boisson chaude, Granola "Power Trip" ou "Chocolat Kiss" + Yaourt

Well-being

Your choice of Kookabarra detox juice, hot drink, "Power Trip" or "Chocolate Kiss" granola + Yoghurt

ENCAS DU MATIN MORNING SNACK

MINI-VIENNOISERIES 3€

Croissant, Pain au chocolat

Mini Danish pastries

Croissant, Chocolate croissant

TARTINES DE PAIN BEURRE ET CONFITURE 5€

Slices of bread with butter and jam

LES COUPES GLACÉES SUNDAES

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 13€

3 boules café ou chocolat, sauce café ou chocolat, crème vanillée, amandes grillées

Café or Chocolat liégeois

3 scoops coffee or chocolate ice cream, coffee or chocolate sauce, vanilla whipped cream, roasted almonds

BROWNIES FAÇON DAME BLANCHE 14€

Brownie, glace vanille, sauce chocolat et crème vanillée

Brownies "Dame Blanche"-style

Brownie, vanilla ice-cream, chocolate sauce and vanilla cream

FRAISE MELBA (SELON SAISON) 13€

Glace vanille, fraises, coulis de fruits rouges, gelée de groseille, amandes et crème vanillée

Strawberry Melba (depending on season)

Vanilla ice-cream, strawberries, red berry coulis, redcurrant jelly, almonds and vanilla cream

GLACES & SORBETS ICE CREAMS & SORBETS

GLACES (3 BOULES) 7.50€

Café, chocolat, vanille

Ice cream (3 scoops)

Coffee, chocolate, vanilla

SORBETS (3 BOULES) 7.50€

Citron, framboise, fraise

Sorbets (3 scoops)

Lemon, raspberry, strawberry

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

Allergen products and meat origins: check the information available at the front desk.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

Alcohol abuse may damage your health. Drink moderately.

La direction se réserve le droit de cesser la vente de boissons alcoolisées dès qu'elle l'aura jugée nécessaire.

The management reserves the right to stop selling alcoholic beverage when judged necessary.

LA SÉLECTION BARRIÈRE

BARRIÈRE SELECTION

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

Created by Manuel Peyronder, Best Sommelier in France
www.chaisdoeuvre.fr

- IGP Var BIO** 15cl **7€** **33€**
"Les Auréliens", Domaine Triennes
- Crozes Hermitage AOC** 11€ **53€**
Domaine Combiér
- Petit Chablis AOC** 10€ **48€**
Domaine Christophe
- Menerou-Salon AOC** 9€ **43€**
Domaine Paul-Henry Pellé
- Côtes de Provence AOC** 6€ **28€**
"Maur & More", Château Saint-Maur

COCKTAILS COCKTAILS

MOJITO ROYAL 20cl 16€

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

Rum, cane sugar, lime, mint, Champagne

MOJITO 13€

Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe, purée de fruits rouges

Rum, cane sugar, lime, sugar mint

MOJITO FRUITS DE LA PASSION 15€

Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe, purée de fruits de la passion

Rum, cane sugar, lime, mint, passion fruit purée

MOJITO FRUITS ROUGES 15€

Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe, purée de fruits rouges

Rum, cane sugar, lime, mint, red fruit purée

PINA COLADA 13€

Rhum, jus d'ananas, crème de coco

Rum, pineapple juice, coconut cream

SANS ALCOOL ALCOHOL-FREE 20cl 11€

COCKTAIL PLAGE

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

Carrot juice, lemon juice, orange juice

LA BOISSON DU SOLEIL

JUS & NECTARS DE FRUITS FRUIT JUICES & NECTARS

Jus d'orange pressée 18cl Freshly-squeezed orange juice 6€

Jus de citron pressé 6cl Freshly-squeezed lemon juice 6€

Jus de fruits et nectars Alain Milliar 33cl 7.50€

Alain Milliar fruit juices and nectars

Jus de mandarine, tomate et ananas

Nectars de poire, pêche, fraise, cassis et abricot

Mandarin, tomato and pineapple juices.

Pear, peach, strawberry, blackcurrant and apricot nectars.

SODAS 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 Lemonade 5.50€

Oasis Tropical 33cl 5.50€

Fuze tea 20cl 5.50€

Virrel Up pêche 33cl 5.50€

Diabolo 25cl 6€

EAUX MINÉRALES WATERS

Virrel 25cl 4.90€

Perrier 33cl 4.90€

Supplément sirop 2cl 0.50€

Additional syrup

CIDRE CIDER 15cl 75cl

Daufresne 7€ 23€

Le cidre de notre région

Cider from our region

BIÈRES BEERS

Pression Draught 25cl 50cl

Heineken 5.50€ 9€

Mort Subire Witte Lambic 6.50€ 11€

Boureille Bottle 33cl 6.50€

Affligem d'abbaye 6.50€

Desperados 6.50€

Heineken O.O (sans alcool) 6.50€

CHAMPAGNES AOC CHAMPAGNES AOC 12cl 75cl

Fouquer's Brut 11€ 55€

Moët & Chandon Brut 15€ 75€

Moët & Chandon Rosé 17€ 90€

APÉRITIFS APERITIFS

Kir vin blanc 15cl 7€

White wine "Kir"

Martini, Suze 6cl 6€

Campari 6cl 6€

Porro rouge ou blanc 6cl 6€

Red or white port wine

Pastis, Ricard 4cl 6€

WHISKIES WHISKIES

J&B, Grant's 9€

Jack Daniel's, Four Roses 12€

ALCOOLS LIQUORS

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€