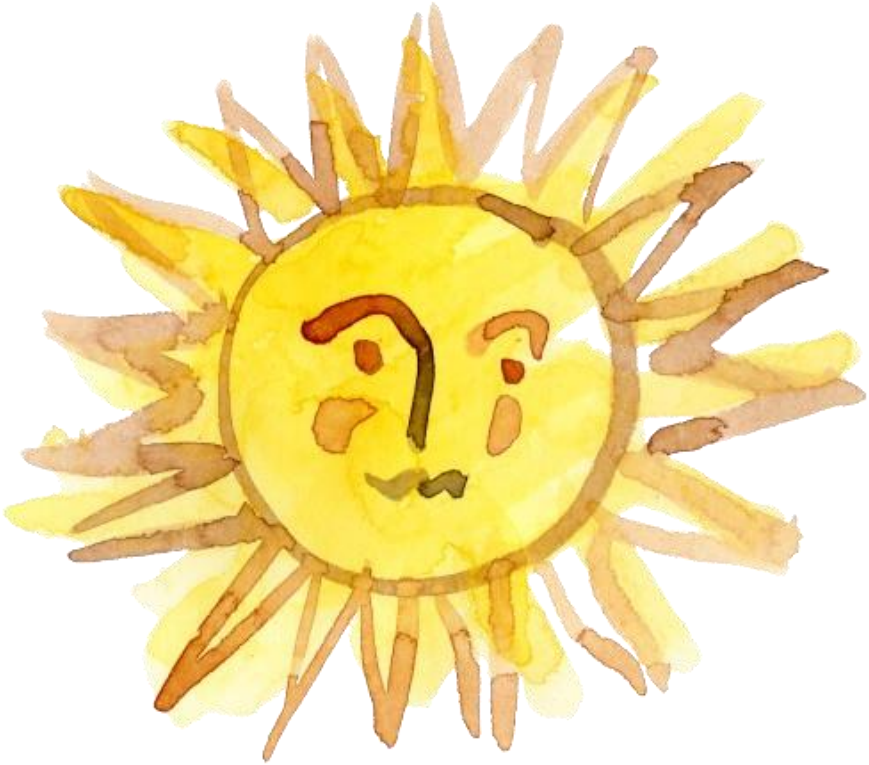


LE BAR
DU SOLEIL

le bar du soleil

RESTAURANT

HÔTEL LE PROVENÇAL

Du Mardi au Jeudi et le Dimanche de 8h30 à 18h
le Vendredi et Samedi de 8h30 à 22h

Pour le petit-déjeuner : à partir de 8h30
Pour le déjeuner : de 12h00 à 14h00
Pour le dîner : de 19h00 à 21h00

Réservation au 04.98.04.54.54

Depuis 1951

Dessin Matthieu Cossé

PREMIERS

RAYONS

Les Entrées

LE PÂTE EN CROUTE.....18€
De veau et foie gras aux pistaches et gelée de Porto

LA SERIOLE.....20€
Marinée, en mosaïque de Nori, salade de jeunes pousses, mayonnaise au Wasabi et vinaigrette sésame

LES ARTICHAUTS.....16€
Camus en soupe légère, Poivrade frits farcis au fromage de chèvre frais des garrigues parfumé aux agrumes

LE FOIE GRAS CHAUD.....24€
Une escalope laquée au gingembre, confit de poire Williams au genièvre et pousses de tétragone

LES DOUCEURS

DU SOLEIL

Les Plats

LES MOULES.....27€
Sur un fagot de spaghetti, marinière au Safran, parmesan et coulis de persil à l'aîl

LE POISSON DE MEDITERRANEE .....33€
Rôti à la plancha, crémeux de fenouil et sucs des têtes à l'orange

L'ŒUF DE POULE PLEIN AIR DE PUGET SUR ARGENS.....25€
Poché, friand de brique, confit d'oignons blancs et coulis de cresson de fontaine

Cuisine faite maison et réalisée sur place avec ses produits frais.
Prix nets.

Les cuissons au charbon de bois végétal

Avec un travail sur le grillé et le fumé, Jean Philippe Hiard vous propose sa sélection du moment

LE POISSON SAUVAGE GRILLE AU BARBECUE.....14€
(Les 100g)

L'ONGLET DE BOEUF CHAROLAIS.....27€
sauce poivre

LE CARRE D'AGNEAU ..... 32€
en croûte d'herbes et jus perlé

LE POULPE..... 35€
Espuma de chorizo

Les Accompagnements

Pommes grenailles.....5€

Légumes du jour .....5€

Les Desserts

La sélection de fromages.....14€
Affinés de la Fromagerie Got de Toulon

Le dessert du jour.....14€

Le café gourmand.....14€

La salade de fruits du moment.....12€

Les glaces et sorbets artisanaux.....9€
de la maison Regain de Carqueiranne (2 boules)

BLANC & BULLE

AOP CÔTES DE PROVENCE

DOMAINE FIGUIERE

75CL – CUVEE PREMIERE – LA LONDE – 2022 – Bio-Rolle,Sémillon	45€
50CL – CUVEE PREMIERE – LA LONDE – 2022 - Bio	34€
150CL – CUVEE PREMIERE – LA LONDE – 2022	100€

DOMAINE CLOS DE L'OURS

75CL – CUVÉE MILA – COTIGNAC– 2021 – Bio-Ugni blanc,Rolle	54€

CHÂTEAU LEOUBE

75CL – CUVÉE CHÂTEAU – BORMES LES MIMOSAS– 2022 – Bio-Rolle,Sémillon	48€

VIN DE FRANCE

CHÂTEAU REVELETTE

75 CL – CUVÉE Château – JOUQUES – 2022 – Bio-Ugni blanc,Rolle,Sauvignon	42€
75CL – CUVEE LA GRANDE CUVEE – 2020 – Bio-Chardonnay,Roussanne	85€

AOP CHABLIS

DOMAINE BILLAUD SIMON

75CL – CHABLIS 1ER CRU – CUVEE VAULORENT – 2019-Chardonnay	110€

AOP CASSIS

CLOS SAINTE MAGDELEINE

75CL – CUVEE DOMAINE – CASSIS - 2022-Marsanne	70€

AOP SANCERRE

MAISON PASCAL JOLIVET

75CL – La Cote – Sancerre-2018-Sauvignon blanc	68€

AOP SAINT-PERAY

DOMAINE BERNARD GRIPA

75CL-LES FIGUIERS-2019-Roussanne,Marsanne	85€

AOP CHAMPAGNE

Deutz

75CL-CUVEE BRUT CLASSIC-Pinot Noir,Pinot Meunier	90€

LAURENT PERRIER

75CL – CUVÉE LA CUVÉE – ROSE-Pinot Noir,Chardonnay	165€

DON PERIGNON

75CL – CUVÉE VINTAGE – BRUT – 2006-Pinot Noir,Chardonnay	550€

le bar du soleil

RESTAURANT

HÔTEL LE PROVENÇAL

Depuis 1951

Dessin Matthieu Cossé

CARTE DES VINS

ROSÉ & BULLE

AOP CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU LA TOUR DE L'EVEQUE
75CL -CUVEE PETALE DE ROSE -PIERREFEU- 2022- Bio-Grenache,Cinsault 42€

DOMAINE FIGUIERE
75CL – CUVEE PREMIERE – LA LONDE – 2022 – Bio-Mourvedre,Grenache 42€
50CL – CUVEE PREMIERE 32€
150CL - Bio 90€
75CL-CUVEE ATMOSPHERE PETILLANT-2021-Grenache,Cinsault 45€

DOMAINE CLOS DE L'OURS
75CL – CUVEE L'ACCENT – COTIGNAC – 2022 – Bio-Grenache,Cinsault 42€

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE
75CL – CUVÉE SYMPHONIE – LA LONDE – 2022 – Bio-Grenache,Cinsault 52€
150 CL – CUVÉE SYMPHONIE – LA LONDE – 2022 – Bio 110€

CHÂTEAU LEOUBE
75CL-CUVÉE CHÂTEAU-BORMES LES MIMOSAS-2022-Bio-Grenache ,Cinsault 42€

DOMAINE GAVOTY
75CL-CUVEE CLARENDON-CABASSE-2021-Bio-Grenache,Cinsault 42€

AOP BANDOL

DOMAINE TEMPIER
75CL-CUVEE DOMAINE-CASTELLET-2021-Mourvedre 56€

ROUGE

VIN DE FRANCE

CHÂTEAU REVELETTE
75CL – CUVEE PUR GRENACHE – JOUQUES – 2022- Bio 45€
75CL – CUVEE PUR CARIGNAN – JOUQUES – 2022 - Bio 45€

AOP BELLET

DOMAINE CLOS SAINT-VINCENT
75CL-CUVEE LE CLOS-NICE-2015-Bio-Folle Noire, Grenache 96€

AOP BOURGOGNE

DOMAINE EDMOND CORNU & FILS
75CL-LES CARRIERES-LADOIX-2014-Pinot Noir 80€

AOP GIGONDAS

DOMAINE DES BOSQUETS
75CL-CUVEE CHATEAU-GIGONDAS-2015-Grenache Noir 47€

AOP CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU LA TOUR DE L'EVEQUE
75CL-CUVÉE SAINT ANNE -PIERREFEU– 2021 – Bio-Syrah,Cabernet Sauvignon 42€

CHÂTEAU LEOUBE
75CL-ROUGE DE LEOUBE-BORMES-2020-Bio-Cinsault,syrah 48€

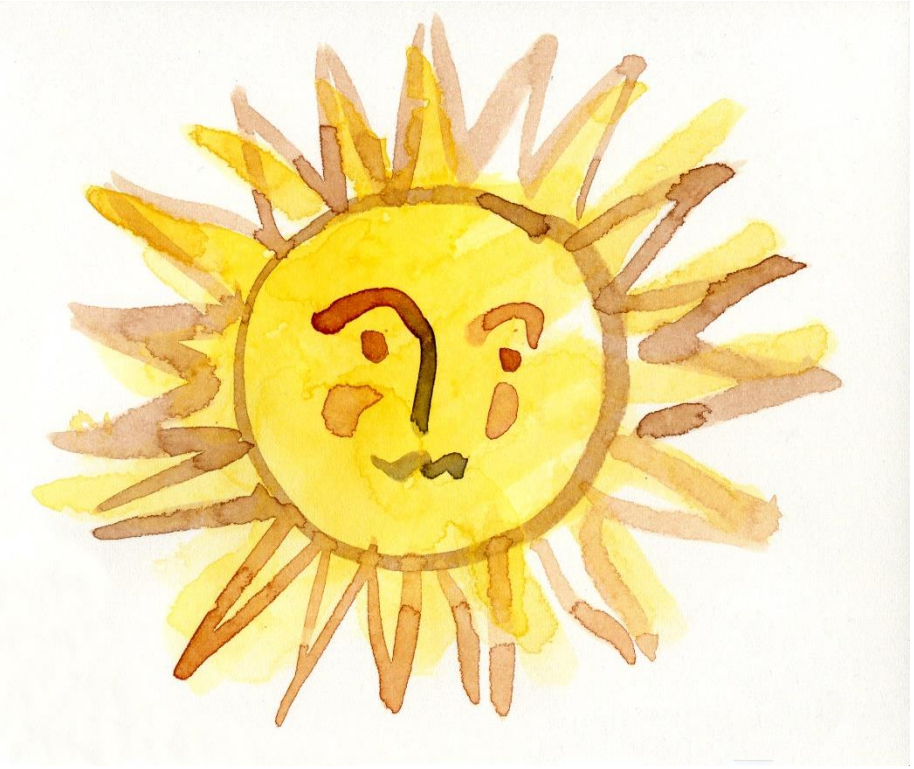
DOMAINE FIGUIÈRE
75CL – CUVÉE PREMIÈRE – LA LONDE – 2021 – Bio-Mourvedre,Syrah 54€
50CL - CUVÉE PREMIÈRE – LA LONDE – 2020 – Bio 39€
150CL- CUVEE PREMIERE – LA LONDE- 2020 – Bio 122€
75CL – CUVÉE #2 – LA LONDE – 2021 – Bio vegan sans sulfites ajoutés 45€

CHÂTEAU MINUTY
75CL-CUVEE ROUGE ET –OR-GASSIN-2020-Grenache,Mourvedre 62€

DOMAINE CLOS DE L'OURS
75CL-CUVÉE L'AGACHON – COTIGNAC– 2019 – Bio-Carignan,Cinsault 58€

CHÂTEAU MALHERBE
75CL -CUVÉE MALHERBE-BORMES LES MIMOSAS-2020- Bio-Grenache,Syrah 90€

DOMAINE GAVOTY
75CL- CUVEE CLARENDON – CABASSE – 2015 – Bio-Cabernet Sauvignon 70€



Réservation au 04.98.04.54.54

Depuis 1951

Dessin Matthieu Cossé

le bar du soleil

RESTAURANT

HÔTEL LE PROVENÇAL

CARTE DES BOISSONS

NOS BOISSONS

LES FRAICHEURS DU SOLEIL

LE VERRE DE CÔTE DE PROVENCE 12cL (ROSÉ, BLANC, ROUGE) Bio	7€
LE VERRE DE BANDOL 12cL (ROSÉ, BLANC, ROUGE)	8€
LA COUPE DE CHAMPAGNE LAURENT PERRIER 13cL	15€
LA COUPE DE PETILLANT DE PROVENCE 13cL	12€
LE KIR PROVENCAL 14cL	8€
LE KIR ROYAL 14cL	16€

BIERES

BIÈRES ARTISANALES DE HYÈRES 33cL :	7€
BLONDE, BLANCHE, AMBRÉE, IPA	
1664 ZERO 33cL	6€
FILS DE POMME BOTANIQUE Français 33cL :	7€
LE CIDRE, LE POIRÉ Bio	

JUS ET NECTARS

JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT - 33cl	7€

POMME, ORANGE, MANDARINE, ANANAS, PÊCHE, MANGUE PAMPLEMOUSSE, FRAISE, FRAMBOISE, LITCHI, MANGUE, TOMATE ROUGE, TOMATE NOIRE DE CRIMÉ, TOMATE JAUNE

APERITIFS CLASSIQUES 5cL

SUZE, MARTINI ROUGE/BLANC , CAMPARI	5€
VERMOUTH DOLIN ROUGE/BLANC/DRY	5,5€

LES ANISES 4cL

PASTIS 51, RICARD, CASANIS	5€

NOS SPIRITUEUX

LES COGNACS, ARMAGNAC, CALVADOS & MARC, 4CL

HENNESSY XO France - Cognac 22€
Extra Old, est un Cognac d'une grande richesse composé de cents eaux de vie longuement vieillies. Il offre un caractère profond et puissant avec un bouquet riche en arômes.

HENNESSY VSOP France - Cognac 12€
Poitou Charente. Very special Old Pale. C'est un cognac harmonieux et structuré qui se caractérise par un crescendo d'arômes, un équilibre naturel entre force et rondeur et une finale d 'une persistance remarquable,

COGNAC FERRAND 10 GÉRÉRATION France - Cognac 10€
Poitou Charente, est un Cognac élégant qui provient d'un assemblage et d'une distillation des lies, vieillissement en barrique de chêne français, il offre des notes de fruits confit, noix et de fleurs blanches.

COGNAC CAMUS ÎLE DE RÉ France - Cognac 9€
Poitou Charente, aux notes fraiches et marines qui proviennent des raisins naturellement iodés. Distillé sur lies et vieillit ensuite en chai humide, ce qui apporte une rondeur aux saveurs boisées très délicates.

VIEUX MARC DE BANDOL 1997 Château PIBARNON France - Var 17€
Bandol. Marc élaboré du cépage 100% Mourvèdre. Une élégance au notes d'épices, de poivre et de garrigue.

LE CALVADOS de CHRISTIAN DROUIN *France - Normandie* *8€*
Normandie, produit à partir de pommes et de poires, et distillé en alambic à colonne, ce calvados offre un univers aromatique dominé par le fruit.

NOS SPIRITUEUX

LES WHISKYS 4cL

ABERLOUR 10 ANS FOREST RESERVE Ecosse - Speyside **10€**
Single Malt, 10 ans de vieillissement et une maturation en fûts ayant précédemment contenu du Bourbon et du Xérès suivi d' une finition en fûts de chêne français

ABERLOUR 12 ANS DOUBLE CASK MATURED Ecosse - Speyside **11€**
Single Malt qui bénéficie d'un double vieillissement, en fûts de Bourbon et en fûts de Sherry

LAGAVULIN 16 ans Ecosse - Ile d'Islay **15€**
Single Malt, très tourbé et iodé, vieilli en fûts de Bourbon.
À la fois suave et fumé, avec des notes d'algues marines et de fruits secs

NIKKA COFFEY MALT Japon - Honshu **11€**
Single Grain, 100% orge maltée, offre une texture riche et crémeuse une dégustation gourmande et fruitée avec des notes vanillée et biscuitée

ARDBEG TEN Ecosse - Ile d'Islay **12€**
Single Malt, très tourné et non filtré à froid qui renoue avec la tradition. Une bouche fraîche et huileuse, très fumée, maltée et iodée

CHIVAS REGAL XV **14€**
Blended Ecosse, un hommage à la tradition française en réinterprétant son blend traditionnel en fûts de Cognac. Une dégustation douce et fruitée. Des saveurs de poires pochées entremêlées de caramel au beurre vanillée enroulé dans une texture veloutée.

NOS BOISSONS

EAUX

EVIAN, SAN PELLEGRINO 1L	7€
THONON, CHATELDON 75cL	7,5€
EVIAN, SAN PELLEGRINO 50cL	6€
PERRIER 33cL	4 ,5€

SODAS

COCA-COLA 33 cL	4,5€
COCA-COLA ZERO 33cL	4,5€
ORANGINA 25cL	4,5€
ICE TEA 25cL	4,5€
LONDON ESSENCE 20cL :	
GINGER BEER	4,5€
GINGER ALE	4,5€
ORANGE / FLEUR DE SUREAU	4,5€
PAMPLEMOUSSE ROSE	4,5€
PAMPLEMOUSSE/POIVRE ROSE	4,5€
PECHE BLANCHE/JASMIN	4,5€

CAFE

CAFE EXPRESSO Bio	3€
EXPRESSO DECAFEINE	3€
CAPPUCCINO	5€
LATTE	4€
THE - INFUSIONS	4€

NOS COCKTAILS SIGNATURES

Alpine Negroni *20cL* 11€

Gin « Tanqueray » / Génépi / Liqueur de Gentiane /
Liqueur de menthe / Bitter citron / Trait d'eau salée à 25%

Jalisco Mint Julep *16cL* 11€

Tequila « Patron » / Bitter Angostura / Bitter Lavande / Sirop de sucre maison / Menthe fraiche

Wisecraft Fizz *20cL* 11€

Pisco « Cuatro Gallos » / St Germain / Jus de pamplemousse frais
Jus de citron frais / Trait d'eau pétillante

Go's Back *24cL* 12 €

Cognac « Ile de Ré » infusée à la canelle / Gin « Tanqueray »
Jus de citron frais / sirop de cannelle maison / blanc d'œuf
Fumé au romarin du jardin

Nous vous invitons également à découvrir le cocktail de la semaine, avec nos produits frais et de saison !
Bien sûr, n'oublions pas nos cocktails classiques, nous vous les serviront avec joie !

NOS MOCKTAILS SIGNATURES

Newton Gingerus *20cL* 8€

Jus de pomme / Jus de citron frais / Ginger Beer / Sirop de pomme maison
Menthe fraiche

Thymus *20cL* 8€

Purée de poire / Jus d'ananas / Jus de Mandarine / Jus de citron frais
Sirop de thym maison

NOS SPIRITUEUX

LES RHUMS 4cL

BALLY CUVÉE ART ET DÉCO France – Martinique 18€
Rhum agricole de Martinique. Cuvée qui représente un hommage à l'époque art Déco. Un rhum d'assemblage de 3 millésimes: 2003, un 15 ans d'âge, 2007, vieilli de 12 ans et un 1998, qui a reposé 18 ans en fûts de chêne.
Il offre des notes boisées, de chocolat et de fruits secs.

PLANTATION PINEAPPLE Trinité-et-Tobago / France - Cognac 9€
Caraïbes. Issu d'un processus de fabrication unique au cœur duquel se trouve l'ananas Victoria. L'écorce de l'ananas est infusée durant des semaines puis distillée. Une dégustation gourmande et fruitée.

PLANTATION OFTD France - Guyane / Cognac 9€
Old Fashioned Traditional Dark aux Caraïbes. Ce rhum est brut de fût, c'est-à-dire embouteillé sans réduction, au degrés naturel. Celui-ci est donc à 69%.

PLANTATION XO Barbade / France - Cognac 12€
Barbade. Cuvée extraordinaire pour célébrer la 20ème année d'Alexandre Gabriel en tant que maitre assembleur des rhums Plantation. Les délicieuses notes boisées et exotiques témoignent de son âge avancé, résultat d'une longue maturation en fûts de chêne Français. Ce rhum offre une structure moelleuse.

RON COLON COFFEE INFUSED Salvador 11€
Salvador. Ce rhum macère à froid avec des grains de café entiers pendant 48 heures. Ceci laisse assez de temps pour que les grains de café lâchent leurs succulents arômes de cerise, chocolat et miel, et la macération finit avant que les notes amères puissent imprégner le liquide.

NOS SPIRITUEUX

LES GINS 4cL

CHRISTIAN DROUIN LE GIN France - Normandie 9€
Gin distillé en Normandie, issu de l'art et l'assemblage du Calvados, ce gin aux notes de pommes, gingembre, citron, amande et épicé par la vanille, cannelle, cardamome ainsi qu'aux touches aromatiques du genièvre et de 7 autres herbes de l'univers du Calvados.

CHISTIAN DROUIN LE GIN CARMINA France - Normandie 9€
Carmina est élaboré selon les mêmes principes que la version originale. Cette fois-ci le bouquet est estival. Il allie les fleurs et les fruits avec l'utilisation de framboise, de cassis, de fleur de sureau, de vanille, de citron et d'orange en plus du genièvre et des variétés de pommes à cidre normandes.

DEL PROFESSOR MONSIEUR Italie - Piémont 12€
Gin distillé en Italie, composé de baies et de 16 autres plantes rendent se gin unique et sec. Ce gin révèle des notes florales, frais et légèrement épicées.

DEL PROFESSORE GIN MADAME Italie - Piémont 12€
Gin distillé en Italie. Entièrement composé de baies cueillies en Italie, élaboré à partir de 16 plantes infusées à froid dans un distillat de genièvre avec des épices et des herbes. Ce gin révèle des notes épicées, d'agrumes et légèrement florales.

MIRABEAU France - Var 9€
London Dry Gin en France, légèrement fruité obtenu par la distillation de raisins ainsi qu'aux notes de citron, frais et légèrement acidulés par des racines d'iris et d'Angélique, coriandre, lavande, thym et romarin.

MONKEY 47 Allemagne – Forêt Noire 10€
Gin distillé en Allemagne, il est composé de 47 ingrédients dont l'hibiscus , jasmin , verveine et canneberge. Aux notes fraîche d'agrumes et une touche épicée de poivre, cannelle et coriandre.

THE BOTANIST Ecosse – Ile d'Islay 10€
Gin distillé sur l'île d'Islay en Ecosse. Unique subtile et floral, composé de 22 plantes, de baies, pétales et feuilles provenant de l'île d'Islay, infusées et sublimées.

No°3 LONDON DRY GIN Angleterre - Londres 9€
London Dry Gin en Hollande. Un équilibre rafraichissant et vivace, fin et fruité il vous offre les arômes de cardamome, d'orange et de genièvre.

HENDRICK'S Ecosse - Ayrshire 9€
Gin distillé en Ecosse. Elaboré avec des de pétales de rose, concombre ainsi que 8 autres plantes telles que la coriandre, baies de genièvre, angélique... Il possède une puissance aromatique très florale et une fraîcheur surprenante.

NOS SPIRITUEUX

LES GINS 4cL

DEL PROFESSORE GIN MADAME Italie - Piémont 12€
Distilled Gin en Italie. Entièrement composé de baies cueillies en Italie, élaboré à partir de 16 plantes infusées à froid dans un distillat de genièvre avec des épices et des herbes. Ce gin révèle des notes épicées, d'agrumes et légèrement florales.

YUZUGIN Japon 15€
Distilled Gin au Japon utilisant l'authentique Shochu de patates douce, le Sansho poivre japonais, de gingembre, d'agrumes, et son ingrédient principal de yuzu. Des saveurs typiquement japonaises uniques.

LES TEQUILAS, MEZCALS, PISCO & GRAPPA 4cL

TEQUILA PATRON SILVER Mexique - Jalisco 12€
Mexique. Élaborée a partir d'agaves bleues cueillies à la main. Elle offre un bouquet aromatique riche avec des notes de vanille et d'ananas.

TEQUILA PATRON REPOSADO Mexique - Jalisco 13€
Mexique. Élaborée à partir d'agave bleues puis vieillie en fût de bourbon pendant 2 mois lui offrant une complexité et une fraîcheur intéressante.

TEQUILA DON JULIO BLANCO Mexique – Jalisco 11€
«Élaborée à partir d'agaves bleues aux arômes d'agrumes et de vanille.

MEZCAL MACHETAZO ESPADIN Mexique - Oaxaca 11€

PISCO WAQAR Chili - Vallée de Tulahuen 11€

LES EAUX DE VIE 4cL

Vieille Mirabel 9€
Framboise sauvage 9€
Poire Williams 9€
Kirsch 9€

NOS LIQUEURS & EAUX DE VIE

LES LIQUEURS 4cL

CHARTREUSE VERTE France - Isère 14€
Elaboré par les Pères Chartreux au centre du massif. Issue d'un travail de distillation, macération, extraction, infusion à froid de 130 plantes puis vieillit ensuite en fût de chêne. Un nez puissant herbacé une bouche fraîche aux notes mentholées, agrumes et sève de pin.

CHARTREUSE JAUNE France - Isère 14€
élaboré par les Moines Chartreux avec 130 plantes, fleurs, écorces, racines et épices. Longuement vieillit en fût de chêne. Elle offre un nez frais et épicé, une structure moelleuse.

CHARTREUSE JAUNE VEP/ CHARTREUSE VERTE VEP France - Isère 25€
Vieillissement exceptionnel prolongé issu d'une sélection de certaines liqueurs qui vont poursuivre leur vieillissement de nombreuses années et qui apporte des arômes d'une grande persistance.

CHAMBORD France - La Loire 8€
Liqueur de framboise

AMARETTO DEL ORO Italie 6€
Liqueur d'amande

SAINT GERMAIN France - Normandie 13€
Liqueur de fleur de sureau

LIMONCELLO Italie 6€
Liqueur de citron

GET 27 / 31 France - Gard 6€
Liqueur de menthe

ANTICA DISTILLERIA QUAGLIA Italie – Piémont 7€
Liqueur de pin des montagnes
Liqueur de camomille
Liqueur de cumin
Liqueur de cerise

EGIAZKI France – Pays Basques 7€
Liqueur de goyave
Liqueur de menthe

BELLE GNÔLE 6,5€
Liqueur de pain d'épices

NOS GIN TONIC

• NOS GIN 4cl

- TANQUERAY *Sec / Epicé* 9€
- CITADELLE *Floral / Agrumes / Note d'épices* 10€
- BOTANIST *Herbacé / Floral* 11€
- MONKEY 47 *Puissant / Floral / Epicée* 11€
- GIN PINK PEPPER *Poivre rose / Floral* 10€
- UMAMI GIN *Parmesan / Câpres* 10€
- DEL PROFESORE MADAME *Floral / Agrume* 11€
- DEL PROFESORE MONSIEUR *Agrume / Epicé* 11€
- YUZU GIN *Acidulé / Patate douce* 16€
- N°3 London Dry *Sec* 11€
- Christian Drouin *Boisé / Epicé* 10€

• NOS TONICS

- LONDON ESSENCE TONIC WATER
- LONDON ESSENCE PECHE/JASMIN
- LONDON ESSENCE PAMPLEMOUSSE ROSE
- LONDON ESSENCE PAMPLEMOUSSE/ROMARIN
- LONDON ESSENCE PAMPLEMOUSSE/POIVRE ROSE
- LONDON ESSENCE POMELO PINK
- LONDON ESSENCE ORANGE/FLEUR DE SUREAU

• NOS SIROPS MAISON

(Spécial Gin Tonic)

- THYM
- ROMARIN
- CONCOMBRE
- VANILLE
- CANNELLE
- JASMIN
- PIMENT D'ESPELETTE
- POIVRE DE SICHUAN