

# BAR DU SOLEIL



Dans les jardins de l'hôtel, avec vue sur la mer et terrasse ensoleillée. Le restaurant se trouve à 5 min à pied du village de GIENS, à l'adresse 420 Chemin du Béton

## LES ENTRÉES | STARTERS

<b>TERRINE DE BŒUF PERSILLÉE   PARSLEY-INFUSED BEEF TERRINE</b> <b>Chutney d'oignon doux aux raisins secs</b> Sweet onion chutney with raisins	<b>16€</b>	<b>ŒUF POCHÉ ET MARINÉ AU BASILIC   POACHED AND BASIL-MARINATED EGG</b> <b>Crème de maïs au curry</b> Corn cream with curry	<b>15€</b>
<b>FEUILLETÉ DE MOULES SAFRANÉES ET PERSILLADE   SAFFRON MUSSELS PUFF PASTRY WITH GARLIC &amp; PARSLEY</b>	<b>17€</b>	<b>VELOUTÉ PARMENTIER   PARMENTIER VELVET</b> <b>Poireaux grillés et crème aigrette</b> Grilled leeks and sour cream	<b>14€</b>
<b>SALADE DE CHOU-FLEUR   CAULIFLOWER SALAD</b> <b>À la rouille condiment pomme verte</b> With rouille sauce and green apple condiment	<b>14€</b>	<b>MILLE-FEUILLE DE CREVETTES   SHRIMP MILLE-FEUILLE</b> <b>À l'avocat et vinaigrette à la coriandre</b> With avocado and coriander vinaigrette	<b>19€</b>

## LES PLATS | MAINS

<b>AIGUILLETTE DE LOUP   THINLY-SLICED FILLET OF BASS</b> <b>Salsa verte et brocolettis</b> Salsa verde and broccoletti	<b>30€</b>
<b>MAIGRE EN VAPEUR DE CANNELLE   STEAMED MEAGRE WITH CINNAMON</b> <b>Céleri et abricot moelleux</b> Celery and tender apricot	<b>29€</b>
<b>RAVIOLES DE BROUSSE DU ROVE À LA SAUGE   RAVIOLI WITH BROUSSE DU ROVE &amp; SAGE</b> <b>Sauce aux figatellis</b> Figtelli sauce	<b>26€</b>
<b>CONFIT DE HARICOTS BLANCS À L'HUILE D'OLIVE   WHITE BEANS CONFIT WITH OLIVE OIL</b> <b>Émulsion végétale à la noix de coco et châtaigne</b> Vegetal emulsion with coconut and chestnut	<b>25€</b>

## LES CUISSONS AU CHARBON DE BOIS VÉGÉTAL

AVEC UN TRAVAIL SUR LE GRILLÉ ET LE FUMÉ, LE CHEF VOUS PROPOSE SA SÉLECTION DU MOMENT

<b>SUPREME DE VOLAILLE   CHICKEN SUPREME</b> <b>À la sarriette et taboulé d'épeautre à la grenade</b> With savory and spelt tabbouleh with pomegranate	<b>26€</b>	<b>PLUMA DE PORC LAQUÉ AU GINGEMBRE   GINGER-GLAZED PORK PLUMA</b> <b>Pak-choï sauté au balsamique</b> Sautéed Pak-choï with balsamic vinegar	<b>27€</b>
<b>Poisson de Méditerranée</b>			14€ les 100gr
<b>Homard et Langouste selon arrivage</b>			20€ les 100gr

## LES DELICES DU PÂTISSIER | THE PASTRY CHEF'S DELIGHTS

<b>LA POMME   THE APPLE</b> <b>Pomme rôtie à la cannelle, croustillant spéculos et chantilly vanille</b> Roasted apple with cinnamon, speculoos crisp, and vanilla whipped cream	<b>14€</b>	<b>LA CAROTTE   THE CARROT</b> <b>Moelleux carottes et son coulis crémeux et cacahuètes chou chou</b> Carrot cake with creamy fillings and caramelized peanuts	<b>14€</b>
<b>LE CHOCOLAT EXOTIQUE   THE EXOTIC CHOCOLATE</b> <b>Tarte charbon végétal, mousse noix de coco à la fève de tonka, chocolat 64%</b> Charcoal tart, coconut mousse with tonka bean, 64% chocolate	<b>14€</b>	<b>FLAN PÂTISSIER CITRON MEYER ET BASILIC   MEYER LEMON AND BASIL CUSTARD TART</b> <b>Crème pâtissière citron-basilic, zeste confit et coulis citron</b> Basil-infused lemon pastry cream, candied zest, and lemon coulis	<b>14€</b>

## LES DOUCEURS CLASSIQUES | CLASSIC SWEETS

<b>LE CHÈVRE FERMIER DE LA MOLE   THE FARM GOAT OF LA MOLE</b> <b>Chèvrerie de Biscare, huile d'olive de Jasson, roquette, confiture de figes maison, fruits secs torréfiés</b> Biscare goat farm, Jasson olive oil, rocket, homemade fig jam, roasted dried fruit	<b>12€</b>
<b>CAFE GOURMAND   GOURMET COFFEE</b>	<b>14€</b>
<b>LA SALADE DE FRUIT DU MOMENT   SEASONAL FRUIT SALAD</b>	<b>12€</b>
<b>LES GLACES ET SORBETS ARTISANAUX   ARTISANAL ICE CREAMS AND SORBETS</b> <b>De la maison Regain à Carqueiranne (2 boules)</b> From Maison Regain in Carqueiranne (2 scoops)	<b>9€</b>

CUISINE FAITE MAISON ET RÉALISÉE SUR PLACE AVEC DES PRODUITS FRAIS.  
HOME-COOKED FOOD MADE ON SITE WITH FRESH PRODUCE. NET PRICES.