

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

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

LES PLATS | MAINS

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

LES CUISSONS AU CHARBON DE BOIS VÉGÉTAL

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

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

LES DELICES DU PÂTISSIER | THE PASTRY CHEF'S DELIGHTS

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

LES DOUCEURS CLASSIQUES | CLASSIC SWEETS

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

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