



L'équipe du Bar du Soleil
vous accueille tous les jours de 10h à 18h

Déjeuner de 12h30 à 15h00
et les jeudis, vendredis et samedis soir sur réservation
Un moment privilégié dans un cadre exceptionnel

Toute notre cuisine est Faite Maison et
réalisée sur place avec des produits Frais



Les Fraicheurs du Soleil

Au Verre (15 cl)

AOP Bourgogne Aligoté	7,00€
AOP Côte de Provence (Rosé)	7,00€
AOP Bandol (Rouge, Rosé, Blanc)	8,00€
La Coupe de Champagne 15cl	13,00€
La Coupe de Champagne Rosé 15cl	15,00€

Eaux, Soda

Evian, San Pellegrino 50 cl	5,50€
Thonon, Chateldon 75cl	7,00€
Coca-Cola, Orangina, Schwepps	4,00€
Perrier 33cl	5,00€
Pastis 51 4cl	5,00€

Bière Artisanale

Bières des îles d'or 33cl Blonde, Blanche, Ambrée, IPA	7,00€
--	-------

N'hésitez pas à demander notre carte des cocktails





Premiers Rayons

- * Les Tomates du Soleil en déclinaison de formes et de couleurs, amandes et noisettes en vinaigrette de balsamique et herbes fraîches au sumac 14,00€
- * La Burratina dans son gaspacho de tomates et cerises condiments à la pistache et son toast croustillant 17,00€
- * Le Poisson de Méditerranée en Ceviche, jus de Yuzu et mangue, julienne croquante de daikon 16,00€
- * Le Vitello Tonnato, Rôti de Veau froid nappé d'une sauce au thon, câpres Liliput et tomates fraîches 15,00€
- * La Crevette Tigre en gaufrette toastée et sucrine croquante 15,00€

Une Envie

- * Omelette (ingrédients au choix) 13,00€
- * Bruschetta au Jambon rôti aux herbes et pistou 12,00€
- * Quiche lorraine, bouquet de mesclun aux herbes folles 11,00€
- * Nos incontournables Petits farcis Provençaux 19,00€
- * Pâtes Fraîches à la bolognaise ou à la carbonara 14,00€

Soleil Lointain

- * La lotte en médaillons, zaalouk épicé et condiment agrume et ciboulette 24,00€
- * La poitrine de cochon braisée à la citronnelle et au gingembre, polenta crémeuse au citron 23,00€
- * Le Burger du « Bar du Soleil » 20,00€
- * L'Entrecôte charolaise rôtie, sauce au poivre - poids 220g 26,00€
- * Poissons grillés du jour sauce vierge (selon arrivage) - les 100g 12,00€



Les Fromages

La sélection de fromages affinés11,00€

Les Douceurs du Soleil

Dessert du Jour 11,00€

Soupe de Fraises à la Menthe poivrée 9,00€

Crème Caramel maison..... 9,00€

Glaces et sorbets artisanaux (2 boules)..... 6,00€

Le Café Gourmand..... 10,00€

Avant de faire un plongeon

Café2,60€

Thé, Infusion..... 4,00€

Café au Lait..... 4,00€

Cappuccino 5,00€

Côté Frappé

Café, Thé ou Verveine Frappé..... 5,00€

Jus et Nectars d'Alain Milliat - 33cl

Jus : Pomme, Mandarine, Pamplemousse , Ananas, Orange, Grenade

Tomate Rouge, Tomate Jaune, Tomate Noire de Crimée 7,00€

Nectars: Pêche de vigne, Fraise, Litchi, Mangue, Framboise Mecker7,00€

Nos Cocktails du Jour

Inspiration du moment 9,00€

Délire fruité du jour (sans alcool)7,00€

Suggestion pour la saison

Limoncello (6cl)7,00€

Le Colonel du Soleil (sorbet citron vert gingembre et Vodka Absolut)10,00€

Vieux Marc de Mourvèdre - Château PIBARNON millésime 1994 (4cl) 12,00€

Les Fraicheurs du Soleil

Le Rosé de l'été



"Château Léoube" - La Londe des Maures

75 cl	34,00 €
150 cl	64,00 €

AOP Côtes de Provence

St André de Figuière - Première - La Londe



Rouge, Rosé, Blanc	75 cl	35 €
Rouge, Rosé, Blanc	50 cl	25 €

Château Minuty - Cuvée Or - Gassin

Rosé, Blanc, Rouge	75 cl	50 €
Rosé	150 cl	95 €

AOP Bandol

Château Salettes

Rouge, Rosé, Blanc	75 cl	36 €
Rouge, Rosé, Blanc	50 cl	26 €

AOP Cassis

Domaine du Paternel



Blanc	75 cl	35 €
-------	-------	------

Bourgogne - AOP Chablis

Grand Regnard

Blanc	75 cl	40 €
Blanc	37,5 cl	25 €

Bordeaux - AOP Pomerol

Château Taillefer	2012	75 cl	44 €
-------------------	------	-------	------

AOP Champagne

Mumm Cordon Rouge - Brut	75 cl	70 €
--------------------------	-------	------

Moët et Chandon

Brut Millésimé 2008	75 cl	80 €
Rosé Millésimé 2006	75 cl	100 €
Brut Magnum	150cl	150 €

Prix Net en Euros