

Le bar du soleil



Réservation au 04.98.04.54.54

Dessin Matthieu Cossé
Nos équipes sont habillées par American Vintage

LES ENTRÉES

AZUR EPICÉ

Thon de Méditerranée mi-cuit, yaourt grec infusé aux épices méditerranéennes, pickles d'oignons rouges, poudre d'algues et eau de tomate à l'hibiscus

15€

KROMESKY

Brandade de poissons croustillante, ketchup de betterave

12€

RENAISSANCE

Asperges aux pluriels, petits pois, mini-courgettes, chantilly de chèvre frais, pesto d'ail des ours, émulsion de jus vert

17€

L'HISTOIRE D HARRY

Œuf cuit basse température, tagliatelles de poireaux légèrement brûlées, coulis de vert de poireau, vinaigrette parfumée à la truffe, crumble croustillant de noisette et câpres

16€

LE PROVENCAL À PARTAGER

Caviar d'aubergine fumé, houmous, anchoïade, stracciatella au basilic, focaccia, tortillas grillées et salade de boulgour

28€

STARTERS

AZUR EPICÉ

Lightly seared Mediterranean tuna, Greek yogurt infused with Mediterranean spices, pickled red onions, seaweed powder, and hibiscus tomato water

15€

KROMESKY

Crispy fish brandade, served with house-made beetroot ketchup

12€

RENAISSANCE

Green and white asparagus, peas, baby courgettes, whipped fresh goat's cheese, wild garlic pesto, and green juice emulsion

17€

L'HISTOIRE

Slow-cooked egg, charred leek tagliatelle, leek green coulis, truffle vinaigrette, and a crunchy hazelnut and caper crumble

16€

LE PROVENCAL TO SHARE

Smoked eggplant caviar, creamy hummus, anchovy spread, basil-infused stracciatella, focaccia, grilled tortillas, and bulgur salad

28€

LES PLATS

ABYSSAL

Poulpe grillé au barbecue, céleri noir, jus réduit de pomme et d'oignon, déclinaison de céleri-rave et gel de citron vanille

FERMIER

Ballotin de Volaille fermière, artichaut au beurre d'esquinade, espuma d'artichaut, jus de volaille infusé à la sauge

MYCELIA

Cochon frotté aux épices, shiitakés au vin blanc, eryngii, jus de viande réduit

LE NIEL

La pêche du Niel, mousseline de carottes fines, poivron fermenté, chips de carotte, poivron vert glacé, beurre blanc et œuf de truite

LE BAR DU SOLEIL

Mousseline fine de carotte, poivron fermenté, millefeuille de pomme de terre, chips de carotte, poivron vert vitrifié, shiitakés au vin blanc, émulsion au safran

LES CUISSONS AU CHARBON DE BOIS VÉGÉTAL

Avec un travail sur le grillé et le fumé, le chef vous propose sa sélection du moment

PÊCHE LOCALE À LA BRAISE

Poisson de Méditerranée

14 € les 100gr

MAINS

37€

ABYSSAL

Barbecued octopus, black celery, reduced apple and onion jus, celeriac variation, and lemon vanilla gel

37€

28€

FERMIER

Ballotine of farm-reared chicken, artichoke with esquinade butter, artichoke espuma, and sage-infused poultry jus

28€

31€

MYCELLA

Spice-rubbed pork, shiitake mushrooms with white wine, and eryngii mushrooms

31€

32€

LE NIEL

Fresh catch from Le Niel, fine carrot mousseline, fermented pepper, carrot crisps, glazed green pepper, and beurre blanc and trout roe

32€

28€

LE BAR DU SOLEIL

Fine carrot mousseline, fermented pepper, potato millefeuille, carrot crisps, glazed green pepper, shiitake mushrooms in white wine, and saffron jus

28€

COOKING WITH VEGETABLE CHARCOAL

With a special attention on grilled and smoked dishes, the chef offers you his selection of the moment

GRILLED LOCAL FISH

Mediterranean fish

14 € /100gr

LES DÉLICES DU PÂTISSIER

PARIS-BREST

Pâte à chou et craquelin, crème mousseline à la noisette, praliné amandes-noisettes maison, noisettes torréfiées, gelée à l'amaretto

CHEESECAKE FRUIT ROUGE

Pâte sablée, crémeux fromage, fraises et framboises, coulis de fruits rouges

ROYAL CHOCOLAT ET NOIX DE PÉCAN

Entremets chocolat 70%, crémeux au praliné et brownie

CRÈME BAVAROISE AU CARMEL

En verrine, pop corn caramélisée et fruit de la passion

LES DOUCEURS CLASSIQUES

LE CAFÉ GOURMAND

LA SALADE DE FRUITS DU MOMENT

LES GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

De la maison Regain de Carqueiranne (2 boules)

L'ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de fromages affinés, roquette, confiture maison et fruits secs légèrement torréfiés

SWEET CREATIONS BY THE CHEF

PARIS-BREST

Choux pastry, hazelnut mousseline, homemade almond-hazelnut praline, roasted hazelnuts, amaretto jelly

RED BERRY CHEESECAKE

Shortcrust pastry, creamy cheesecake filling, strawberries and raspberries, red berry coulis

CHOCOLATE & PECAN ROYAL

70% chocolate entremets, praline cream, and brownie

CARMEL BAVARIAN CREAM

Served in a glass, with caramelised popcorn and passion fruit

CLASSIC SWEETS

LE CAFÉ GOURMAND

SEASONAL FRUIT SALAD

HAND-CRAFTED ICE CREAMS & SORBETS

From Maison Regain in Carqueiranne (2 scoops)

SELECTION OF CHEESES

A selection of aged cheeses, arugula, homemade jam, and lightly toasted dried fruits