

Le bar du soleil



Réservation au 04.98.04.54.54

Dessin Matthieu Cossé

Nos équipes sont habillées par American Vintage

LES ENTRÉES

ROUGE BOISÉ

Tataki de bœuf, consommé infusé aux aiguilles de pin sylvestre, haricots verts en pickles et vapeur, jalapeños fermentés

15€

ÉLIXIR DE NANAO

Gaspacho rojo, pop-corn de sarrasin, tartare de tomates, sorbet au yaourt

14€

VERDIT

Œuf parfait, Condiment brocolis-avocat et noisettes torréfiées

13€

BLANC DE BLANC

feta panée, soupe froide Ajoblanco, duo d'huiles infusées

16€

CRUDO

Ceviche de poisson blanc (selon l'arrivage), légumes croquants, lait de coco à la citronnelle

19€

STARTERS

ROUGE BOISÉ

Beef tataki, pine needle-infused consommé, pickled and steamed green beans, fermented jalapeño

15€

ÉLIXIR DE NANAO

Red gazpacho, buckwheat popcorn, tomato tartare, yogurt sorbet

14€

VERDIT

Perfect egg, broccoli and avocado condiments, toasted hazelnuts

13€

BLANC DE BLANC

Crispy breaded feta, Ajo blanco cold soup, duo of infused oils

16€

CRUDO

White fish ceviche (depending on the catch), crunchy vegetables, coconut and lemongrass broth

19€

LES PLATS

AURÉOLE

Filet de bœuf, polenta croustillante aux épices, condiment d'oignon blanc au miso, Légumes verts, jus réduit

ODYSSÉE

Maigre confit aux agrumes, crémeux d'asperges, épeautre, pesto de basilic et pistache

OXYMORE

Poitrine de cochon, chou-rave et chou pak-choï braisés, chutney de poire aux baies de cranberry, bouillon perlé

LA MER

La pêche du Niel, condiment abricot curry moutarde, maïs et bisque au safran

UNITÉ

Polenta croustillante, maïs, légumes verts, chou pak-choï, pralin d'ail

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

AURÉOLE

Beef fillet, crispy spiced polenta, white onion and miso condiment, green vegetables and reduced jus

ODYSSÉE

Citrus-cured meagre, creamy asparagus, spelt, basil and pistachio pesto

OXYMORE

Pork belly, braised celeriac and pak choi, pear and cranberry chutney, pearl broth

LA MER

Catch of the day from Le Niel, apricot, curry and mustard condiment, sweetcorn, saffron bisque

UNITÉ

Crispy polenta, sweetcorn, green vegetables, pak choi, garlic praline

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 € les 100gr

LES DÉLICES DU PÂTISSIER

PARIS-BREST
Pâte à choux 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 CARAMEL
En verrine, pop corn caramélisé et fruit de la passion

LES DOUCEURS CLASSIQUES

LE CAFÉ GOURMAND 14€

LA SALADE DE FRUITS DU MOMENT 12€

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 14€
Choux pastry, hazelnut mousseline, homemade almond-hazelnut praline, roasted hazelnuts, amaretto jelly

RED BERRY CHEESECAKE 14€
Shortcrust pastry, creamy cheesecake filling, strawberries and raspberries, red berry coulis

CHOCOLATE & PECAN ROYAL 14€
70% chocolate entremets, praline cream, and brownie

CARAMEL BAVARIAN CREAM 14€
Served in a glass, with caramelised popcorn and passion fruit

CLASSIC SWEETS

LE CAFÉ GOURMAND 14€

SEASONAL FRUIT SALAD 12€

HAND-CRAFTED ICE CREAMS & SORBETS 9€
From Maison Regain in Carqueiranne (2 scoops)

SELECTION OF CHEESES 12€
A selection of aged cheeses, arugula, homemade jam, and lightly toasted dried fruits