

LES DÉLICES DU PÂTISSIER

ENTREMETS CHOCOLAT BLANC ET ABRICOT

Bavaroise vanille de Madagascar, biscuit aux amandes
insert abricot, flocage chocolat blanc, sauce abricot

14€

ROYAL CHOCOLAT ET NOIX DE PÉCAN

Dacquoise noisettes, bavaroise chocolat fondant 70 % (Barry)
croustillant chocolat, réduction cacao

14€

FRAÎCHEUR À LA PÊCHE

Mousse fromage blanc, biscuit moelleux tonka
crumble aux amandes, crème légère à la pêche, avec son coulis

14€

FLAN CITRON VERT

Flan traditionnel au citron vert et sa réduction acidulée.

14€

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)

9€

L'ASSIETTE DE FROMAGES

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

12€

Prix nets en euros

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

ÉLIXIR DE NANAO

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

VERDIT

Œuf parfait, Condiment brocolis-avocat et noisettes torréfiées

BLANC DE BLANC

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

CRUDO

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

15€

14€

13€

16€

19€

LES PLATS

AURÉOLE

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

38€

ODYSSÉE

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

32€

OXYMORE

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

29€

LA MER

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

32€

UNITÉ

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

27€

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

SWEET CREATIONS BY THE CHEF

WHITE CHOCOLATE & APRICOT ENTREMET

Madagascar vanilla bavaois, almond sponge
apricot insert, white chocolate coating, apricot sauce.

14€

CHOCOLATE & PECAN ROYAL

Hazelnut dacquoise, 70% dark chocolate bavaois (Barry)
chocolate crisp, cocoa reduction.

14€

PEACH DELIGHT

Fromage blanc mousse, Tonka bean sponge, almond crumble
light peach cream, peach coulis.

14€

LIME FLAN

Traditional lime flan, served with a tangy citrus reduction

14€

CLASSIC SWEETS

LE CAFÉ GOURMAND

14€

SEASONAL FRUIT SALAD

12€

HAND-CRAFTED ICE CREAMS & SORBETS

From Maison Regain in Carqueiranne (2 scoops)

9€

SELECTION OF CHEESES

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

12€



le bar du soleil

Bookings 04.98.04.54.54

Drawing Matthieu Cossé
Our teams are dressed by American Vintage

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€

MAINS

AURÉOLE

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

38€

ODYSSÉE

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

32€

OXYMORE

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

29€

LA MER

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

32€

UNITÉ

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

29€

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