

le bar du soleil



Réservation au 04.98.04.54.54

Dessin Matthieu Cossé

Nos équipes sont habillées par American Vintage

Prix nets en euros

LES ENTRÉES

ROUGE BOISÉ

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

ÉLIXIR DE NANAŌ

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'arrivée), légumes croquants, lait de coco à la citronnelle

STARTERS

ROUGE BOISÉ

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

ÉLIXIR DE NANAŌ

Red gazpacho, buckwheat popcorn, tomato tartare, yogurt sorbet

VERDIT

Perfect egg, broccoli and avocado condiments, toasted hazelnuts

BLANC DE BLANC

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

CRUDO

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

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

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

27€

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

SWEET CREATIONS BY THE CHEF

HAZELNUT & GIANDUJA DELIGHT

Hazelnut Joconde sponge, gianduja insert, 70% dark chocolate crémeux, traditional hazelnut praline, and a crispy biscuit.

OPERA COFFEE

Light almond sponge, coffee buttercream, 55% dark chocolate glaze, and a cocoa reduction.

FIG & FRESHNESS

Fromage blanc mousse, soft tonka bean biscuit, Solliès figs with a fig reduction, and roasted almonds.

LIME FLAN

Traditional lime flan, served with a tangy citrus reduction

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

LES DÉLICES DU PÂTISSIER

14€

DELICE NOISETTES ET GIANDUJA

14€

Joconde à la noisette, palet gianduja, crémeux au chocolat noir 70%, praliné noisette à l'ancienne et son sablé croustillant.

14€

OPÉRA CAFÉ

14€

Génoise légère aux amandes, crème au beurre au café, glaçage au chocolat fondant(55%), réduction de cacao.

14€

FRAÎCHEUR AUX FIGUES

14€

Mousse fromage blanc, biscuit moelleux tonka Figs de Solliès avec sa réduction, amandes rôties.

14€

FLAN CITRON VERT

14€

Flan traditionnel au citron vert et sa réduction acidulée.

CLASSIC SWEETS

14€

LE CAFÉ GOURMAND

14€

12€

SEASONAL FRUIT SALAD

12€

9€

HAND-CRAFTED ICE CREAMS & SORBETS

9€

From Maison Regain in Carqueiranne (2 scoops)

12€

SELECTION OF CHEESES

12€

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