RESTAURANT

LE SOLEAU

HIVER 2021-2022

LES BULLES

Champagne Canard Duchêne — 8,70€
Cuvée Léonie - La coupe 12cl

Champagne Canard Duchêne — 66€
Cuvée Léonie - La Bouteille 75cl

LES APÉRITIFS

Campari 4cl — 4,10€
Martini 4cl — 4,20€
Rosso, Bianco
Ricard, Pastis 51 2cl — 3,00€
Kir Vin Blanc 10cl — 3,80€
Crème de cassis, mûre, pêche, framboise
Américano 6cl — 7,20€
Porto 4cl — 3,70€
Muscat 4cl — 3,40€
Suze 4cl — 4,20€
Kir royal 12cl — 8,70€
Crème de cassis, mûre, pêche, framboise
Coupe de Champagne 12cl — 8,70€

WHISKIES

	2cl	4cl
William Lawson's	4,20€	7,20€
Jack Daniel's N°7	4,20€	7,40€
Chivas Regal 12 ans	6,20€	9,90€
Isle Of Jura	5,60€	8,40€
Monkey Shoulder	5,40€	8,40€

ASSIETTES À PARTAGER

ASSIETTE DE TAPAS
Voir auprès du serveur
Mix tapas 8 pièces — 7,60€
Mix tapas 16 pièces — 13,50€

FOIE GRAS DE CANARD MAISON — 17,90€
Fois gras de canard maison, servi sur toasts et sa confiture de figues

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Sodexho · Ticket Restaurant · Chèque Vacances · CB

MOMENTS PRESSION

	25cl	33cl	50cl
Stella Artois 4,8° Bière blonde de tradition. Elle doit son goût à la qualité des malts et des houblons utilisés.	3,70€	4,70€	6,60€
Hoegaarden 4,8° Bière blanche servie dans son verre hexagonal, Hoegaarden surprend par sa fraicheur unique et son goût resté authentique depuis 1445.	4,30€	5,70€	7,60€
Leffe Blonde 6,6° A la couleur dorée et lumineuse, Leffe Blonde est une bière de haute fermentation. Ses atouts résident dans un mélange harmonieux de saveurs et d'équilibre.	4,40€	5,80€	7,90€
Leffe Ruby 5° Avec sa robe d'un profond rouge rubis, Leffe Ruby est la rencontre unique entre les saveurs typiques des bières. Leffe et la délicatesse des fruits rouges.	4,60€	5,90€	7,90€
Leffe Royale 7,5° Bière blonde brassée avec 3 variétés de houblon. Ses arômes puissants développent en bouche des notes de girofle et de vanille pour révéler ensuite des arômes frais de banane.	4,70€	5,90€	8,20€
Leffe de saison Bière pression de saison (6 à 7°)	4,60€	5,90€	8,20€
Licorne Black 6° Bière brune alsacienne aux arômes fruités et enrichis d'une délicate amertume, elle dévoile progressivement des notes de Café et de caramel légèrement fumé.	4,60€	5,90€	8,20€
Panaché, Monaco	3,90€	5,10€	6,90€
Picon Bière	4,50€	5,80€	7,90€

COCKTAILS DE BIÈRE

Casse tête 25cl — 7,40€
Hoegaarden, Soho, Sirop de pêche

Athos 25cl — 7,20€
Stella Artois, Téquila, Sirop de grenadine

Smart 25cl — 8,40€
Stella Artois, Champagne, Sirop de fraise

MOMENTS BOUTEILLES

Desperados 5,9° 33cl	6,40€
Alaryk double blonde bio 7° 33cl	6,40€
Alaryk IPA bio 6,5° 33cl	6,50€

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola 33cl	3,70€
Coca-Cola Zéro 33cl	3,70€
Fanta Orange 25cl	3,70€
Perrier 33cl	3,70€
Schweppes Tonic - Agrum 25cl	3,70€
Orangina 25cl	3,70€
Fuze Tea 25cl	3,70€
Tourtel Twist Citron 27,5 cl	3,70€
Jus de fruit Granini 25cl Orange bio, Tomate bio, Pomme bio, Ananas, ACE, Nectar Abricot	3,70€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito Feuilles de menthe fraîche, sucre, jus de citron, soda.	7,50€
Pretty in pink Orange, ananas, cranberry, citron, grenadine.	7,20€
Virgin Colada Ananas, purée de fruits Monin coco, sucre.	7,50€
Virgin Daiquiri Citron, sucre, jus de fraise.	7,50€
Caresse des îles Jus de mangue, ananas, goyave, banane, sirop de pêche.	7,20€

BOISSONS CHAUDES

Café ou Décaféiné	2,00€
Chocolat	4,70€
Double café	4,00€
Café crème	4,60€
Cappuccino	4,90€
Café viennois	5,90€
Chocolat viennois	5,90€
Café allongé	2,30€
Café noisette	2,30€
Thé ou Infusion	3,80€

LES EAUX

	50cl	100cl
Vittel	3,90€	5,60€
Perrier	3,90€	5,60€
San Pellegrino	3,90€	5,60€

COCKTAILS

Gin Fizz 7,10€
Gin 4cl, jus de citron, sucre de canne, schweppes.

Sex on the beach 7,10€
Vodka 4cl, crème de pêche, cranberry, orange.

Margarita 7,30€
Tequila 2cl, triple sec 2cl, jus de citron.

Bloody Mary 7,90€
Vodka, jus de tomate, tabasco, sauce worcestershire.

Tequila Sunrise 7,30€
Tequila 4cl, sirop de grenadine, jus d'orange.

Caipirinha 7,40€
Cachaça 4cl, citron vert, sucre de canne.

Ti Punch 7,10€
Rhum 4cl, citron vert, sucre de canne.

Mai Tai 8,90€
Rhum brun 2cl, rhum blanc 2cl, Pisang 2cl, citron, grenadine, ananas.

Bananamama 8,90€
Rhum 3cl, Malibu 1,5cl, Pisang 1,5cl, orange, ananas, grenadine.

Pina Colada 8,10€
Rhum brun 4cl, purée de fruits Monin coco, jus d'ananas.

Cosmopolitan 7,60€
Vodka 2cl, triple sec 2cl, cranberry, citron.

Cocktail du jour 7,90€
Voir ardoise.

MOJITOS

Mojito the Original 8,20€
Rhum Bacardi Carta Oro 4cl, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse.

Mojito Fraise 8,40€
Rhum Bacardi Carta Oro 4cl, purée de fraise, sucre de canne, menthe fraîche et limonade.

Mojito Framboises 8,40€
Rhum Bacardi carta Oro 4cl, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, purée de framboises, limonade.

Mojito Royal 9,90€
Rhum Bacardi Carta Oro 4cl, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, champagne 6cl.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

ALCOOLS & LIQUEURS

Rhum Don Papa 4cl	8,50€
Rhum Diplomatico 4cl	8,30€
Rhum Bacardi Carta Oro 4cl	8,10€
Tequila Camino Real 4cl	6,90€
Get 27 - Get 31 4cl	6,90€
Get 27 Perrier 4cl	7,00€
Vodka Eristoff 4cl	6,90€
Malibu 4cl	6,90€
Gin Bombay 4cl	6,90€
Cognac 4cl	6,90€
Cointreau I Soho 4cl	6,90€
Bailey's 4cl	6,90€
Amaretto 4cl	6,90€
Manzana 4cl	6,90€
Grand Marnier 4cl	6,90€
Calvados I Armagnac 4cl	6,90€
Poire 4cl	7,20€
Supplément soda	2,00€

RETOUR DU MARCHÉ

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI UNIQUEMENT
Hors jours fériés. Quantité limitée, voir aupès du serveur

Entrée + Plat + Dessert	**18,90€**
Entrée + Plat	**15,90€**
Plat + Dessert	**15,90€**
Plat	**12,90€**

MENU KIDS

Enfants de moins de 11 ans

Plat + Dessert + Boisson **7,90€**

AU CHOIX :

- Nuggets de poulet ou Saumon frais ou Steack haché
- 2 boules de glace ou Compote de pommes
- Sirop ou Diabolo ou Coca ou Orangina ou Jus de fruits

SALADES & ENTRÉES REPAS

Foie Gras maison 17,90€
Assiette de foie gras mi-cuit à partager selon votre envie toasts de pain aux fruits, confit d'oignons rouges et confiture de figues.

Salade Caesar Poulet 15,90€
Salade romaine, filets de poulet panés, tomates cerises, pétales de parmesan croûtons nature, tranche de lard grillé, sauce Caesar.

Salade Caesar Saumon 16,90€
Salade romaine, gravlax de saumon, tomates cerises, pétales de parmesan, croûtons nature, sauce Caesar.

Camembert entier au four 17,90€
Servi sur sa planche avec salade mélangée, chiffonnade de charcuterie, cornichons.

Le Croq' du chef 16,90€
Pain de mie grillé, sauce tartare, mélange exquis, tranches fines de magret de canard,Tomme de brebis, oignons confits, salade et frites.

Carpaccio de bœuf 16,90€
Jambon de Parme, tomates cerises, pétales de parmesan, huile basilic.

Carpaccio de saumon frais 17,90€
Jus de citron, Yusu, pétales de parmesan, aneth, baies roses cébettes.

Bruschetta Végétarienne 12,90€
Servie sur sa planche avec mozzarella cossette, emmental râpé, mélange exquis, parmesan, huile basilic.

LES INCONTOURNABLES DU SOLEAU

Parillade de viandes 28,90€
Entrecôte, travers de porc, magret de canard, côtelettes, frites, salade et sauce au choix.

Parillade de poissons 29,90€
Seiche, thon, médaillon de cabillaud, gambas, accompagnée de son risotto au parmesan et ses légumes de saison, aïoli.

Magret de Canard du Sud Ouest IGP 21,90€
Servi entier, jus corsé au romarin, pommes de terre grenaille en persillade.

Épaule d'agneau confite de 5h 21,90€
Servie avec ses pommes de terre grenaille rissolées, légumes du jour, jus au romarin.

Entrecôte XXL 330g environ, race à viande française 24,90€
Accompagnée de frites, sauce au choix.

Côte de bœuf 28,90€
Pièce de bœuf de 450 grammes environ d'origine Irlandaise juteuse, frites, salade et sa sauce au choix.

Linguines du Chef 15,90€
Gambas, coques décortiquées et sa crème d'ail.

Linguines Pesto 13,90€
Pesto basilic, jambon de parme, pétales de parmesan.

Noix de Saint Jacques sauvages 23,90€
Cinq belles noix de St Jacques cuites sur plancha juste nacrées, accompagnées de son risotto au parmesan et ses légumes de saison.

Risotto du Sud Ouest 17,90€
Risotto au jus de viande, échalotes, champignons, magret de canard.

Fricassé de pintade 15,90€
Flambé au Cognac, déglacé au Porto, crémé, servi avec ses pommes de terre grenailles rissolées et sa persillade.

La traçabilité de l'origine des viandes bovines est à votre disposition auprès du responsable de l'établissement. (Décret 2002-1465 du 17/12/2002).

LES EAUX

	50cl	100cl
Vittel, Perrier fines bulles, S.PELLEGRINO	3,90€	5,60€

MENU DÉCOUVERTE

Faites votre choix à composer vous-même

Entrée + Plat + Dessert 29,90€

ENTRÉES

Au choix menu découverte uniquement

Salade Caesar Poulet
Salade romaine, filets de poulet panés, tomates cerises, pétales de parmesan, croûtons, tranche de lard, sauce Caesar.

Salade Caesar Saumon
Salade romaine, gravlax de saumon, tomates cerises, pétales de parmesan, croûtons, sauce Caesar.

Carpaccio de Bœuf
Tomates cerises, mélange exquis, jambon de Parme, parmesan, huile basilic.

Foie Gras maison
Confit d'oignons au vin rouge, confiture de figues sur toasts de pain aux fruits, .

Tartare de Saumon
Tartare de saumon juste assaisonné à l'huile d'olive, aneth, citron vert et baies roses, tomates cerises, mélange exquis

Carpaccio de saumon frais
Jus de citron, Yusu, pétales de parmesan, aneth, baies roses cébettes.

Noix de Saint Jacques sauvages
Jus piquillos, oignions confits, lard grillé, persillade

LES BURGERS

Fromages affinés et pains burgers maison

Menu découverte ou à la carte.

Le Classic 14,90€
Bun's brioché, viande hachée de bœuf 180g, salade, tomate, cheddar, bacon, sauce burger, frites.

Le Black Burger Basque 16,90€
Bun's brioché noir artisanal, viande hachée de bœuf 180g, mayonnaise au piment d'espelette, poivrons confits, jambon de pays et tomme de brebis affinée basque, frites.

Le Manhattan 15,90€
Bun's brioché, viande hachée de boeuf 180g, oignons confits flambés au Jack Daniels*, sauce New Yorkaise, cheddar fondant, frites.

Le Texan 17,90€
Bun's brioché, travers de porc confit Label Rouge , lard grillé, sauce barbecue, cheddar fondant, rosti, cornichons hachés, sucrine, épis de maïs frit, frites.

Le Fish' Burger 14,90€
Bun's brioché, cabillaud pané, sauce tartare, sucrine, frites.

Le Biquette Burger 16,90€
Bun's brioché, chèvre, lard grillé, galette rösti, sucrine, sauce savora au miel, frites.

Le Savoyard 16,90€
Bun's brioché, viande hachée, reblochon, crème ciboulette, oignons confits, lard grillé, galette rösti, frites.

Le Caesar Burger 15,90€
Poulet pané, bun's brioche, copeaux de parmesan fondus, sauce Caesar, salade romaine, tomate, frites.

La traçabilité de l'origine des viandes bovines est à votre disposition auprès du responsable de l'établissement. (décret 2002-1465 du 17/12/2002).
Visuels non contractuels.

VIANDES

Menu découverte ou à la carte.
Ingrédient supplémentaire : Sauce : 1€ / Salade verte : 4€
Os à moelle uniquement sur demande : 1,90€

Entrecôte 250g environ, race à viande française — 21,90€
Accompagnée de frites, sauce au choix.

Tartare de Bœuf — 17,90€
Préparé ou poêlé, accompagné de frites et salade.

Brochette Duo — 18,90€
Rumsteak & Magret, sauce chimichurri, accompagnée de frites.

Travers de Porc "Duroc" Label Rouge confits — 17,90€
Accompagnés de frites, maïs grillé et sauce barbecue.

Côtelettes d'agneau grillées — 20,90€
Accompagnées de frites, salade et sauce au choix.

POISSONS

Menu découverte ou à la carte.

Seiche à la plancha — 18,90€
À la plancha, persillade, aïoli, risotto et légumes du jour.

Dos de Cabillaud — 18,90€
En croûte d'aïoli, jus piquillos, risotto et ses légumes du jour.

Thon qualité sushimi à la plancha — 21,90€
Risotto et ses légumes du jour, aïoli.

Filet de Saumon — 18,90€
Cuit au four, aïoli, risotto et légumes du jour.

Fish' N Chips — 13,90€
Servi avec frites, salade et sauce tartare

LES PIZZAS

Menu découverte, Menu pizza ou à la carte.

Reine — 12,50€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, jambon, champignons, olives.

Cabri — 13,50€
Crème ciboulette, mozzarella, emmental, lard tranché, chèvre, oignons frits.

4 Fromages — 13,50€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, chèvre, reblochon, roquefort.

Vézuvio — 13,90€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, jambon de Parme, tomates cerises, aubergines, pétales de parmesan, sauce basilic.

Calzone — 14,90€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, jambon, œuf, champignons.

Catalane — 13,50€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, chorizo, pimentos del padron.

Montagnarde — 13,90€
Crème ciboulette, lard grillé, mozzarella, emmental, reblochon, oignons.

Charolaise — 13,90€
Crème ciboulette, mozzarella, emmental, viande hachée, champignons.

La Pizz' du Chef — 14,90€
Crème ciboulette, , mozzarella, emmental, chèvre, roquefort, viande hachée, noix, oignions frits, persillade.

MENU PIZZA

1 Pizza + 1 Boisson — **15,90€**
Sauf Calzone et La Pizz' su Chef.

Vittel 33cl · Coca-Cola 33cl · Perrier 33cl · Stella Artois 25cl

DESSERTS

Menu découverte ou à la carte.
Tous nos desserts sont faits maison sauf la crème brûlée et mignardise café gourmand.

Assiette de Fromages 8,90€

Café & Thé gourmand 8,90€
Et ses mignardises.

Moelleux au Chocolat maison 7,90€
Servi avec sa boule de glace vanille, émulsion crème anglaise,chantilly.

Tarte Citron Meringuée revisitée 7,90€
Crumble noisettes, crémeux citron, meringue italienne et zestes de citron vert.

Tarte Tatin maison 7,90€
Aux pommes, glace vanille, chantilly, pâte feuilletée.

Traditionnelle crème brûlée caramélisée 6,90€

Brioche façon pain perdu 7,90€
Caramel beurre salé, glace vanille, chantilly.

Île flottante aux pralines roses 7,90€
Crème anglaise, œuf en neige, concassé pralines roses.

Tiramisu Café maison 7,90€
Crème mascarpone, biscuit cuillère café.

Supplément chantilly : 1€

NOS PARFUMS

Glaces
Vanille, chocolat noir, chocolat blanc, café, caramel, framboise, rhum-raisin, fraise, noix de coco, pistache, menthe-chocolat.

Sorbets
Citron, citron vert, fruits de la passion.

LES GLACES

Café ou Chocolat Liégeois 7,90€
2 boules de café ou chocolat, 1 boule de vanille, sauce chocolat ou café expresso, chantilly.

Coupe 3 boules 6,90€
Avec ou sans chantilly.

Dame Blanche 7,90€
3 boules vanille, sauce chocolat, copeaux de chocolat, biscuit, chantilly.

COUPES AVEC ALCOOL

Menu découverte ou à la carte.

Colonel 7,60€
2 boules de sorbet citron, Vodka.

Antillaise 7,60€
2 boules rhum-raisin, Rhum.

Iceberg 7,60€
2 boules menthe-chocolat, Get 27.

Kir Royal glacé 7,90€
2 boules cassis, Champagne.

La Française 7,60€
2 boules café, Cognac.

Irich ou French coffee 7,60€
Whisky ou Cognac, chantilly, sucre de canne, café.

Irich coffee Antillais 7,60€
Rhum, chantilly, sucre de canne, café.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

VINS ROUGES

	50cl	75cl
Saint-Chinian AOP L'Excellence de St-Laurent	9,90€	11,90€
Faugères AOP Domaine Ollier Taillerfer les Collines	15,90€	20,90€
Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup AOP Mas de Jon		24,90€
Saint-Chinian AOP Clos Bagatelle Au Fil de Soi	19,90€	26,90€
Faugères AOP Château La Liquière Nos Racines		29,90€
Corbières AOP Château Ollieux Romanis Cuvée OR		32,90€
Coteaux du Languedoc La Clape AOP Château La Négly La Falaise		36,90€
Côtes de Thongue "l'Impitoyable" IGP Domaine La Villa Delmas		43,90€

VINS ROSÉS

	50cl	75cl
Saint-Chinian AOP L'Excellence de St-Laurent	9,90€	11,90€
Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup AOP Réserve Les Almades		15,90€
Laurent Miquel IGP Cinsault Syrah		18,90€
Côtes de Thongue "Rosé en terrasse" IGP domaine la villa Delmas		18,90€

VINS BLANCS

	50cl	75cl
Saint-Chinian AOP L'Excellence de St-Laurent	9,90€	11,90€
Laurent Miquel IGP Chardonnay Viognier		17,00€
La Demoiselle de Laballe Domaine de Laballe Côte de Gascogne		19,90€
Côtes de Thongue "Gewürztraminer" IGP domaine la villa Delmas		23,90€

VERRE & CARAFE

	verre	25cl	50cl
Rouge, Rosé, Blanc Domaine Preignes le Vieux	3,90€	4,30€	7,60€

PARKING DU MULTIPLEX CGR
34420 VILLENEUVE-LES-BÉZIERS

04 67 32 59 53

12H00-15H00 & 19H00-00H00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Visuels non contractuels. Renouvellement des consommations toutes les heures. La maison n'accepte pas les chèques.

Sodexho Ticket Restaurant Chèque Vacances CB

Création - Impression www.kabographic.fr