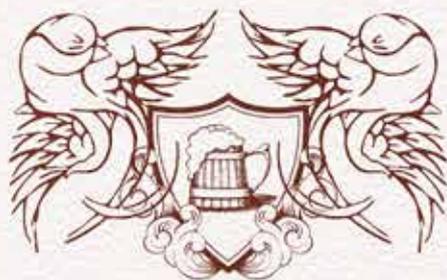


RESTAURANT
LE SOLEAU



ÉTÉ 2025

LES BULLES

Champagne Canard Duchène 9,10€
Cuvée Léonie - La coupe 12cl

Champagne Canard Duchène 69€
Cuvée Léonie - La Bouteille 75cl

LES APÉRITIFS

La Demoiselle de Laballe 12cl 4,10€
Vin blanc moelleux

Campari 8cl 4,60€

Martini 8cl 4,60€
Rosso, Bianco

Ricard, Pastis 51 2cl 3,60€

Kir Vin Blanc 10cl 4,20€
Crème de cassis, mûre, pêche, framboise

Américano 12cl 7,60€

Porto 10cl 4,50€

Suze 10cl 4,50€

Muscat 10cl 4,60€

Kir Royal 12cl 9,40€
Crème de cassis, mûre, pêche, framboise

Coupe de Champagne 12cl 9,10€

ASSIETTE À PARTAGER

PLANCHE CAMPAGNARDE D'ÉTÉ

Petite 13,90€
Chiffonnade de jambon de Parme, chorizo
et pan con tomate

XL 19,90€
Chiffonnade de jambon de Parme, pan con tomate,
saucisse sèche, tapenade d'olives noires et toasts
de pain grillés

WHISKIES

	2cl	4cl
William Lawson's	4,30€	7,40€
Jack Daniel's N°7	6,20€	8,40€
Chivas Regal 12 ans	6,20€	9,90€



MOMENTS PRESSION



Bud 5°

Bière blonde, arômes maltés, discrète, notes herbacées, saveurs de malts et de céréales.

25cl	33cl	50cl
4,30€	6,10€	7,80€

Hoegaarden 4,8°

Bière blanche servie dans son verre hexagonal, Hoegaarden surprend par sa fraîcheur unique et son goût resté authentique depuis 1445.

4,80€	6,10€	8,30€
-------	-------	-------

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.

4,90€	6,50€	8,80€
-------	-------	-------

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.

5,10€	6,80€	9,20€
-------	-------	-------

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.

5,10€	6,80€	9,20€
-------	-------	-------

Brewdog Punk IPA 5,2°

Bière blonde écossaise, vêtue d'une couleur orangée, accompagnée d'une mousse crémeuse. Elle propose des arômes légers de fruits tropicaux et exotiques.

5,10€	6,80€	9,20€
-------	-------	-------

Panaché, Monaco

4,60€	6,50€	7,90€
-------	-------	-------

Picon Bière

4,60€	6,30€	8,10€
-------	-------	-------

Bière du moment

Voir auprès du serveur

BOUTEILLES

Desperados 5,9° 33cl 6,80€

Tourtel Twist Citron sans alcool 27,5cl 4,50€





BOISSONS FRAÎCHES

Supplément sirop : 0,30€

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl	4,00€
Perrier 33cl	4,20€
Fanta Orange 33cl	4,00€
Schweppes Tonic 25cl	4,00€
Schweppes Agrum 25cl	4,00€
Orangina 25cl	4,00€
Fuze Tea 25cl	4,00€
Tourtel Twist Citron 27,5cl	4,50€
Limonade	3,20€
Diabolo	3,50€
Jus de fruit Granini 25cl	4,20€
Orange bio, Tomate bio, Pomme bio, Ananas, ACE, Nectar Abricot	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Supplément purée de fraise ou framboise : 0,50€

Virgin Mojito	7,60€
Feuilles de menthe fraîche, sucre, jus de citron, soda.	
Virgin Mojito Framboise ou Fraise	7,90€
Feuilles de menthe fraîche, sucre, jus de citron, soda, purée de fraise ou framboise.	
Virgin Bahamas	7,60€
Jus de citron, jus d'ananas, jus de mangue, sirop de grenadine	
Pretty in pink	7,60€
Orange, ananas, cranberry, citron, grenadine.	
Virgin Colada	7,90€
Ananas, purée de fruits Monin coco, sucre.	
Caresse des îles	7,60€
Jus de mangue, ananas, goyave, banane, sirop de pêche.	

LES EAUX

	50cl	100cl
Vittel	4,50€	6,50€
Perrier	4,50€	6,50€
San Pellegrino	4,90€	6,90€

BOISSONS CHAUDES

Café ou Décaféiné	2,20€
Chocolat	4,70€
Double café	4,10€
Café crème	4,70€
Cappuccino	4,90€
Café viennois	5,90€
Chocolat viennois	5,90€
Café allongé	2,40€
Café noisette	2,50€
Thé ou Infusion	3,80€



COCKTAILS

Gin Fizz Gin 4cl, jus de citron, sucre de canne, Schweppes.	8,40€	Mai Tai Rhum blanc 2cl, rhum brun 2cl, citron, jus d'ananas, sirop d'orgeat, tripe sec 2cl	8,90€
Sex on the Beach Vodka 4cl, crème de pêche, cranberry, orange.	8,40€	Bahamas Rhum brun 2cl, jus de citron, jus d'ananas, jus de mange, sirop de granadine	8,90€
Tequila Sunrise Tequila 4cl, sirop de grenadine, jus d'orange.	8,40€	Bananamama Rhum 3cl, Malibu 1,5cl, Pisang 1,5cl, orange, ananas, grenadine.	8,90€
Caipirinha Cachaça 4cl, citron vert, sucre de canne.	8,40€	Piña Colada Rhum brun 4cl, purée de fruits Monin coco, jus d'ananas.	8,90€
Spritz Apérol, Perrier, Prosecco	8,90€	Litchi Sunrise Soho 4cl, jus d'orange, granadine	8,90€
Limoncello Spritz Limoncello, Perrier, Prosecco	8,90€		

MOJITOS

Mojito the Original Rhum Bacardi Carta Oro 4cl, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse.	8,40€
Mojito Fraise Rhum Bacardi Carta Oro 4cl, purée de fraise, sucre de canne, menthe fraîche et limonade.	8,70€
Mojito Framboises Rhum Bacardi Carta Oro 4cl, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, purée de framboises, limonade.	8,70€
Mojito Royal Rhum Bacardi Carta Oro 4cl, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Champagne 6cl.	9,90€

ALCOOLS & LIQUEURS

Supplément Soda : 2,00€	
Rhum Don Papa 4cl	8,60€
Get 27 4cl	7,30€
Vodka Eristoff 4cl	7,30€
Gin Bombay 4cl	7,30€
Bailey's 4cl	7,30€
La Pulpeuse 4cl	7,30€
La Mentheuse 4cl	7,30€
La Croqueuse 4cl	7,30€
Poire 4cl	7,20€
Cognac 4cl	8,50€

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



RETOUR DU MARCHÉ

Du lundi au vendredi | Midi uniquement
Hors jours fériés.
Quantité limitée, voir auprès du serveur

Entrée + Plat + Dessert	20,90€
Entrée + Plat	17,90€
Plat + Dessert	17,90€
Plat	14,90€



MENU KIDS 10,90€

Enfants de moins de 11 ans

Plat + Dessert + Boisson

Aiguillettes de poulet Corn Flakes

ou

Steak haché de bœuf

ou

Cheeseburger

Bun's, steak, cheddar, ketchup

ou

Pizza Bambino

Jambon, fromage, sauce tomate

2 boules de glace au choix

ou

Compote de pommes

ou

Mini moelleux chocolat

Sirop ou **Diabolo** ou **Jus de fruits**
Coca ou **Orangina**

MENU DÉCOUVERTE

29,90€

ENTRÉES

Œuf Mayonnaise

ou

Œuf poché

ou

Salade de chèvre

ou

Tartare de saumon tropical

PLATS

Burger Classic

ou

Seiche à la plancha

ou

Travers de porc

ou

Faux filet de bœuf

ou

Pizza au choix

Reine, Andalouse, Calzone, 4 fromages

DESSERTS

Moelleux chocolat

ou

Tiramisu mangue

ou

Tarte aux pommes

ou

Soupe de fraises

ou

Glaces 3 boules au choix



ENTRÉES

Œuf mayonnaise 6,90€

Œufs durs, mayonnaise maison aux zestes de citron vert façon mimosa.

Œuf poché et sa crème de poivrons à l'ail 9,90€

Œuf poché, crème de poivrons à l'ail, dés de chorizo poêlés, mouillettes de pain de campagne.

Rillettes aux 2 saumons 14,90€

Saumons frais et gravlax, ciboulette, suprêmes de citron vert, piment d'Espelette, toasts de pain grillés, perles de citron.

Focaccia tomates bufala 15,90€

Tomates, mozzarella di bufala, pesto basilic, roquette, perles balsamique, ciboulette et perles de citron.

Tartare de saumon tropical 17,90€

Tartare de saumon frais mariné d'huile d'olive, jus de citron vert, fruits de la passion, dés de mangue, ciboulette et perles de citron.

Carpaccio de bœuf « black Angus » 18,90€

Tranches fines de bœuf black Angus légèrement fumées, grana padano en pétales, pignons de pin, tomates cerises, baies roses, huile au basilic et roquette.



INCONTOURNABLES

Supplément sauce : 1€

Parillade de poissons 32,90€

Seiche, gambas Black Tiger, filet de bar, poisson du jour selon arrivage, accompagnée de riz, légumes de saison, aïoli et persillade.

Côte de cochon des Pyrénées ± 400g 25,90€

Grillée à la plancha, pommes-de-terre grenailles, légumes de saison, sauce du chef.

Épaule de veau des Pyrénées confite de 6h 24,90€

Servie avec ses pommes-de-terre grenailles, légumes de saison, jus de cuisson réduit.

Brochettes Duo XL 25,90€

Brochette de magret et rumsteack d'environ 300 g, sauce du chef, potatoes et salade.

Linguines Catalane 16,90€

Crème de poivrons à l'ail, dés de chorizo poêlés, grana padano en pétales, poivrons grillés.

Crèmeux de brebis de Lozère 19,90€

Rôti au four comme un camembert, accompagné de salade et potatoes.

SALADES REPAS

Salade Caesar Poulet 17,90€

Salade romaine, sauce Caesar, aiguillettes de poulet panées corn-flakes, œuf dur, grana padano en pétales, croûtons.

Salade Caesar saumon 18,90€

Salade romaine, sauce Caesar, gravlax de saumon, grana padano en pétales, croûtons, tomates cerises.

Salade Italienne 15,90€

Mélange de salades, vinaigrette balsamique, melon, chiffonnade de jambon de Parme, mozzarella di bufala, tomates cerises et pesto basilic.

Salade de quinoa 16,90€

Quinoa, poivrons, concombre, oignons rouges, lamelles de seiche, sauce thaï (soja, teriyaki, gingembre et jus de citron vert).

Salade de chèvre chaud 16,90€

Mélange de salades, vinaigrette de framboise, toasts de pain grillés, crottins de chèvre, fruits rouges, croûtons.

Salade niçoise revisitée 18,90€

Salade de haricots verts, anchois, toasts de tapenade d'olives noires, œuf poché, tomates cerises, poivrons, vinaigrette moutarde xérés.

Croque poulet croustillant 14,90€

Pain de campagne, aiguillettes de poulet corn-flakes, pesto de basilic, mozzarella fondante accompagnée de salade, vinaigrette balsamique.

PIZZAS

Pâte à pizza et sauce tomate élaborées par nos soins.
Toutes nos pizzas sont préparées à partir de produits frais de qualité.

Reine 13,90€

Sauce tomate, jambon, champignons de Paris, olives, mozzarella râpée.

Calzone 16,90€

En chausson : sauce tomate, jambon blanc, champignons de Paris, œuf, mozzarella râpée.

4 Fromages 15,90€

Sauce tomate, mozzarella râpée, chèvre, roquefort, grana padano.

Bufala 17,90€

Sauce tomate, mozzarella di bufala, pesto basilic, jambon de Parme.

Charolaise 16,90€

Crème ciboulette, mozzarella râpée, oignons rouges, champignons de Paris, viande hachée charolaise.

Vézuvio 16,90€

Sauce tomate, mozzarella râpée, jambon de Parme, aubergines grillées, pesto basilic, grana padano.

Languedocienne 16,90€

Crème ciboulette, mozzarella râpée, aubergines grillées, poivrons confits, oignons rouges, filet d'anchois, pesto basilic.



BURGERS

Pain burger artisanal et fromages affinés.
Steak haché de bœuf de races à viandes
100% muscles.

Toutes nos sauces sont élaborées par nos cuisiniers
Accompagnés de potatoes et salade.

Le Classic 16,90€

Bun's brioché, sauce big burger, steak haché de bœuf d'Occitanie 150 g, cheddar, sucrine, tomate, lard grillé.

Le Manhattan 17,90€

Buns brioché, sauce new-yorkaise, steak haché de bœuf d'Occitanie 150 g, oignons rouges confits, flambés au Jack Daniel's, cheddar et cornichons hachés.

Chicken Burger 17,90€

Bun's brioché noir au sésame, aiguillettes de poulet corn-flakes, cheddar, sauce tartare, oignons rouges, sucrine, tomate.

L'italien 17,90€

Buns brioché, steak haché de bœuf d'Occitanie 150 g, grana padano, pesto basilic, tomate, sucrine, jambon de Parme.

Le Texan 18,90€

Bun's briochée, travers de porc, lard grillé, oignons rouges, cheddar, sauce barbecue maison, cornichons hachés.

Le Frenchy 19,90€

Bun's brioché, crème ciboulette, steak d'effiloché de veau des Pyrénées confit, comté, galette de pommes de terre et oignons rouges confits.

Black burger Basque 18,90€

Bun's brioché noir au sésame, mayonnaise au piment d'Espelette, steak haché de bœuf d'Occitanie 150 g, poivrons confits, tomme de brebis basque et jambon de montagne.





POISSONS

Seiches à la plancha traditionnelle 20,90€

Accompagnées de riz, légumes de saison, aioli et persillade.

Filet de bar 22,90€

Accompagné de riz, légumes de saison, aioli, sauce vierge.

Gambas black Tiger flambées au Ricard 24,90€

Accompagnées de riz, légumes de saison, aioli, persillade.

Filet de turbot cuit au four 32,90€

Accompagné de riz, légumes de saison, aioli, sauce vierge.

Poisson du Jour selon arrivage

Variété de poissons, prix à voir auprès du serveur.

VIANDES

Supplément sauce : 1,00 €

Tartare de bœuf charolais 20,90€

Poêlé, préparé ou nature, servi avec potatoes et salade.

Faux-filet de bœuf d'Occitanie 22,90€

Servi avec potatoes, salade, légumes de saison et sauce du chef.

Pavé de rumsteak 22,90€

Mariné, citron, thym, servi avec potatoes, salade et sa sauce au choix.

Travers de porc excellence des Pyrénées 21,90€

Confits 4h, servis avec potatoes, salade et sauce barbecue maison.

Magret de canard français 27,90€

Servi avec pommes-de-terre grenailles, ses légumes de saison, sauce au choix.

Côtelettes d'agneau grillées 28,90€

Servies avec pommes-de-terre grenailles, légumes de saison, sauce au choix.



LES EAUX

	50cl	100cl
Vittel	4,50€	6,50€
Perrier	4,50€	6,50€
San Pellegrino	4,90€	6,90€





DESSERTS

Tous nos desserts sont élaborés par nos soins «faits maison».

Assiette de Fromages 10,90€
Assortiment de fromages.

Café ou Thé gourmand 9,90€
Avec ses mignardises du moment.

Mœlleux Chocolat 8,90€
Cœur coulant chocolat, espuma de crème anglaise, glace vanille et chantilly.

Salade de fruits frais 8,90€
Assortiment de fruits frais, crumble noisettes, coulis de mangue et sorbet citron vert.

Soupe de fraises au basilic 8,90€
Servie avec sa boule de glace.

Tarte au citron meringué revisitée 8,90€
Base de crumble noisettes, crèmeux citron, meringue italienne et zestes de citron vert.

Tarte aux pommes 8,90€
Pâte feuilletée, compote de pommes et tranches de pommes, servie avec glace vanille et chantilly.

Tiramisu mangue 8,90€
Crème mascarpone, biscuits cuillère, coulis de mangue et dés de mangue.

Mousse au chocolat traditionnelle 8,90€

NOS PARFUMS

Supplément chantilly : 1€

Glaces

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

Sorbets

Citron, citron vert, fruits de la passion.

LES GLACES

Supplément chantilly : 1€

Café ou Chocolat Liégeois 8,30€
2 boules de café ou chocolat, 1 boule de vanille, sauce chocolat ou café expresso, chantilly.

Coupe 3 boules 6,60€

Dame Blanche 8,10€
3 boules vanille, copeaux de chocolat, sauce chocolat, biscuit, chantilly.

COUPES AVEC ALCOOL

Supplément chantilly : 1€

Colonel 8,80€
2 boules de sorbet citron, Vodka.

Antillaise 8,80€
2 boules rhum-raisin, Rhum.

Iceberg 8,80€
2 boules menthe-chocolat, Get 27.

Kir Royal glacé 9,30€
2 boules cassis, Champagne.

Irish ou French coffee 9,30€
Whisky ou Cognac, chantilly, sucre de canne, café.

Irish coffee Antillais 9,30€
Rhum, chantilly, sucre de canne, café.

VINS ROUGES

	50cl	75cl
AOP Saint-Chinian L'Excellence de St-Laurent	11,50€	14,90€
AOP Faugères Domaine Ollier Taillierfer Les Collines	17,90€	22,90€
AOP Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup Mas de Jon		25,90€
AOP Saint-Chinian Clos Bagatelle Au Fil de Soi	20,90€	27,90€
IGP Côtes de Thongue Moulin de Lène Romanus		28,50€
AOP Faugères Château La Liquière La Fabrique		29,90€
AOP Corbières Ollieux Romanis Cuvée Prestige		36,90€
AOP La Clape La Negly La Falaise		42,00€

VINS ROSÉS

	50cl	75cl
AOP Saint-Chinian L'Excellence de St-Laurent	11,50€	14,90€
AOP Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup Réserve Les Almades		17,90€
AOP Languedoc La Négly L'Écume Rosé 2023		19,90€
IGP Pays d'Oc Laurent Miquel Cinsault Syrah		19,90€

VINS BLANCS

	50cl	75cl
AOP Saint-Chinian L'Excellence de St-Laurent	11,50€	14,90€
IGP Pays d'Oc Laurent Miquel Chardonnay Viognier		19,50€
IGP Côtes de Gascogne Domaine de Laballe Demoiselle		21,90€
IGP La Clape La Négly Brise Marine		28,50€

VERRE & CARAFE

Rouge, Rosé, Blanc
Domaine Preignes le Vieux

- Verre 12cl 4,10€
- 25cl 5,60€ / 50cl 11,50€



RESTAURANT
LE SOLEAU



Avenue Pierre Bérégovoy
Parking du Cinéma CGR
34420 VILLENEUVE-LES-BÉZIERS

04 67 32 59 53

12h00-15h00 & 19h00-00h00

Service

12h00-14h00 & 19h00-22h00

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



Ticket Restaurant



SUIVEZ-NOUS SUR

