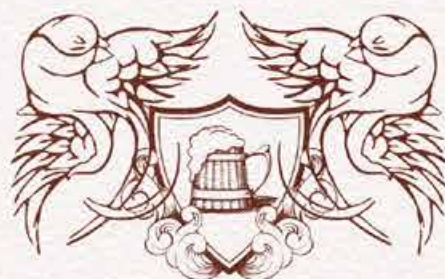


RESTAURANT
LE SOLEAU



ÉTÉ 2026

LES BULLES

Champagne Jacquart Mosaïque 9,50€
La coupe 12cl

Champagne Jacquart Mosaïque 70€
La Bouteille 75cl

LES APÉRITIFS

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, cerise

Américano 12cl 7,60€

Porto 10cl 4,50€

Suze 10cl 4,50€

Muscat 10cl 4,60€

Kir Royal 12cl 9,80€
Crème de cassis, mûre, pêche, framboise, cerise

Coupe de Champagne 12cl 9,50€

À PARTAGER

PLANCHE CAMPAGNARDE

XL 18,90€
Chiffonnade de jambon de Parme, saucisse sèche, chorizo, cornichons, noix, fruits de saison, pain de campagne

Mixte XL 22,90€
Jambon de Parme, chorizo, saucisse sèche, noix, cornichons, comté, brie, chèvre, pain de campagne, fruits de saison

PLANCHE DE LA MER

XL 24,90€
Crevettes, saumon gravlax, seiche, couteaux, citron, pain de campagne, aïoli et persillade

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€
The Isle Of Jura 12 ans	6,50€	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€

Brooklyn Defender IPA 4,5°

Bière blonde limpide et dorée avec ses notes fruitées et une puissante amertume.

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€

Jupiler sans alcool 25cl 4,50€





BOISSONS FRAÎCHES

Supplément sirop : 0,30€

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl	4,00€
Perrier 33cl	4,20€
Fanta Orange 25cl	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, Tomate, Pomme, Ananas, ACE, Nectar Abricot	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Supplément purée de fraise ou framboise : 0,50€

Virgin Mojito	7,60€
Feuilles de menthe fraîche, sucre, citron vert, soda	
Virgin Mojito fruité	7,90€
Feuilles de menthe fraîche, sucre, citron vert, soda	
Au choix Purée de : Fraise / Framboise / Cerise / Passion / Mangue	
Virgin Bahamas	7,60€
Jus de citron, jus d'ananas, jus de mangue, sirop de grenadine	
Pretty in pink	7,60€
Jus d'orange, ananas, cranberry, citron, grenadine	
Virgin Colada	7,90€
Jus d'ananas, purée de fruits Monin coco	
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 Tonic	8,60€
Sex on the Beach Vodka 4cl, crème de pêche, cranberry, orange	8,60€
Tequila Sunrise Tequila 4cl, sirop de grenadine, jus d'orange	8,60€
Caipirinha Cachaça 4cl, citron vert, sucre de canne	8,60€
Spritz original Apérol, Prosecco, Perrier	8,70€
Spritz fruité Liqueur framboise/cerise/fraise ou cassis, Prosecco, Perrier	8,90€
Hugo Spritz Feuilles de menthe fraîches, citron vert, liqueur fleur de Sureau, Prosecco, Perrier	9,50€

MOJITOS

Mojito the Original Rhum Bacardi Carta Oro 4cl, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse	8,80€
Mojito fruité Rhum Bacardi Carta Oro 4cl, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse Au choix Purée de : Fraise / Framboise / Cerise / Passion / Mangue	9,10€
Mojito Royal Rhum Bacardi Carta Oro 4cl, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Champagne 6cl	10,30€
Mojito Don Papa Rhum Don Papa 4cl, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier	10,90€

Bahamas Rhum brun 2cl, jus de citron, jus d'ananas, jus de mange, sirop de grenadine	9,10€
Bananamama Rhum 3cl, Malibu 1,5cl, Pisang 1,5cl, orange, ananas, grenadine	9,10€
Piña Colada Rhum brun 4cl, purée de fruits Monin coco, jus d'ananas	9,10€
Porn Star Martini Vodka Eristoff 4cl, liqueur de passion 2cl, jus de citron, jus de passion, sirop de vanille, Prosecco	9,50€
Maï Tai Tripe sec 2cl, Rhum blanc 2cl, rhum brun 2cl, citron, jus d'ananas, sirop d'orgeat	9,10€

ALCOOLS & LIQUEURS

Supplément Soda : 2,00€	
Rhum Don Papa 4cl	8,60€
Get 27, Get 31 6cl	7,30€
Vodka Eristoff 4cl	7,30€
Gin Bombay 4cl	7,30€
Bailey's 6cl	7,30€
Liqueur du moment 4cl Voir prix auprès du serveur	
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	21,90€
Entrée + Plat	18,90€
Plat + Dessert	18,90€
Plat	15,90€



MENU KIDS 10,90€

Enfants de moins de 11 ans

Plat + Dessert + Boisson

Aiguillettes de poulet Corn Flakes

ou

Steak haché de bœuf frais

ou

Cheeseburger

Bun's, steak haché frais, 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

Gaspacho andalou

ou

Œuf poché

ou

Salade Caesar

ou

Salade italienne

PLATS

Burger Classic

ou

Seiche à la plancha

ou

Travers de Porc

ou

Onglet de bœuf

ou

Pizza au choix

Reine, 4 Fromages, Charolaise ou Mexicaine

DESSERTS

Moelleux au chocolat

ou

Tiramisu à la fraise

ou

Tarte fine aux pommes

ou

**Cheesecake
aux fruits rouges**

ou

Glaces 3 boules au choix

ENTRÉES

- Gaspacho Andalou** 8,90€
Soupe froide de tomates, très rafraîchissante, servi avec son toast de pain de campagne.
- Œuf Mimosa** 6,90€
Œuf dur, thon, mayonnaise maison, herbes fraîches, salade.
- Œuf pôché à la crème de Brie** 8,90€
Crème de Brie, lard grillé, sur pain de campagne grillé.
- Salade de Poulpes** 13,90€
Salade de poulpes, pommes-de-terre, tomates, oignons rouges, vinaigrette aux agrumes.
- Couteaux en persillade** 14,90€
Couteaux juste saisis, persillade, mélange d'épices.
- Tartine de Saumon Gravlax** 15,90€
Saumon gravlax sur une tartine de pain grillé, avocat, roquette, tomates cerises, crème ciboulette.
- Tartare de Saumon frais** 17,90€
Saumon frais, avocat, tomate, salade, aneth, citron vert, huile d'olive.
- Carpaccio de Bœuf** 18,90€
Tranches fines de bœuf frais, pétales de Grana Padano, roquette, tomates cerises, baies roses, huile, basilic.

SALADES REPAS

- Salade Caesar Poulet** 17,90€
Salade romaine, sauce Caesar, aiguillettes de poulet panées, œuf dur, Grana Padano en pétales, croûtons et tomates cerises.
- Salade Estivale** 17,90€
Salade mélangée, mélange de fruits frais, fromages affinés, tomates cerises, vinaigrette aux fruits rouges.
- Salade de Quinoa** 16,90€
Quinoa, poivrons, oignons rouges, concombre, choux rouge, crevettes, sauce thaï (soja, teriyaki, gingembre et jus de citron vert).
- Salade italienne** 16,90€
Mélange de salades, jambon de Parme, mozzarella, tomates cerises, olives noires, pesto, vinaigre balsamique.
- Salade Caesar Saumon** 18,90€
Salade romaine, gravlax de saumon, Grana Padano, croûtons, tomates cerises, sauce Caesar.
- Salade du Sud-Ouest** 20,90€
Mélange de salades, magret de canard fumé, gésiers de canard, grattons de canard, tomates cerises, vinaigrette à l'ancienne.
- Croq' du Chef** 16,90€
Aiguillettes de poulet Corn Flakes sur pain de campagne, salade, mozzarella, sauce pesto.



INCONTOURNABLES

Supplément sauce : 1€

- Parillade de Viandes** 31,90€
Pièce de bœuf confite, onglet de bœuf, travers de porc confit, magret de canard, servie sur planche avec salade, potatoes, sauce au choix.
- Assiette Océane** 30,90€
Gambas, seiche, couteaux en persillade, blini, saumon gravlax, mélange de salades, vinaigrette aux agrumes, aioli, crème ciboulette.
- Pièce de Bœuf Confite 5h** 26,90€
Servie avec pommes-de-terre grenailles, légumes de saison et jus de cuisson.
- Brochette Duo XL** 27,90€
Magret de canard, onglet de bœuf, poivrons rouges, oignons rouges, potatoes, salade et sauce chimichurri.
- Linguines du Chef** 19,90€
Gambas, palourdes, poulpes et crème d'ail à la tomate.
- Camembert au four** 17,90€
Servi sur planche avec salade et potatoes.

PIZZAS

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

Reine 14,90€
Sauce tomate, mozzarella râpée, jambon blanc, champignons de Paris, olives noires.

Calzone 16,90€
En chausson, sauce tomate, mozzarella râpée, jambon blanc, champignons de Paris, œuf.

Végétarienne 13,90€
Sauce tomate, mozzarella râpée, légumes de saison, olives noires et origan.

Pizza Douceur 14,90€
Crème ciboulette, chèvre, miel, mozzarella râpée, noix.

4 Fromages 15,90€
Sauce tomate, mozzarella râpée, roquefort, chèvre, camembert.

Charolaise 16,90€
Crème ciboulette, mozzarella râpée, oignons rouges, champignons de Paris, viande hachée de bœuf.

La Mexicaine 16,90€
Sauce tomate, mozzarella râpée, viande hachée de bœuf, chorizo, oignons, œuf, jalapeños.

La Napoli 16,90€
Sauce tomate, mozzarella râpée, anchoix, câpres, olives noires, basilic, origan.



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 burger, steak haché de bœuf, lard grillé, cheddar, salade et tomate.

Le Manhattan 17,90€
Buns brioché, sauce new-yorkaise, steak haché de bœuf, confit d'oignons rouges flambés au Jack Daniel's, cheddar et cornichons.

Black Burger Basque 18,90€
Bun's brioché noir artisanal, mayonnaise au piment d'Espelette, steak haché de bœuf, poivrons confits, tomme de brebis basque et jambon.

Le Chimichurri 16,90€
Bun's brioché, sauce chimichurri, steak haché de bœuf, choux rouge, lard grillé, emmental.

Le Chicken Burger 17,90€
Bun's brioché, aiguillettes de poulet panées, galette rösti, lard grillé, cheddar, oignons rouges, tomate, salade.

Le Texan 17,90€
Bun's brioché, travers de porc confit, galette rösti, lard grillé, salade, tomate, cornichons hachés, jalapeños et sauce barbecue.

L'Andalou 18,90€
Bun's brioché noir au sésame, steak haché de bœuf, chorizo grillé, poivrons confits, tomme de brebis et piment d'Espelette.





POISSONS

Seiches à la plancha 21,90€
Tendres et grillées, accompagnées de son riz basmati, légumes de saison, aïoli.

Filet de Dorade 26,90€
Grillé à la plancha, servi avec son riz basmati, légumes de saison, aïoli et sauce vierge aux agrumes.

Gambas flambées 24,90€
Grillées à la plancha, flambées au pastis, riz basmati, légumes de saison, aïoli.

Pavé de Saumon 23,90€
Servi avec son riz basmati, légumes de saison, sauce vierge aux agrumes.

Fish & Chips 20,90€
Filet de cabillaud pané, accompagné de potatoes, salade et sauce tartare.

Poisson du jour selon arrivage
Variété de poissons, prix à voir auprès du serveur.

VIANDES

Supplément sauce : 1,00€
Poivre, roquefort, échalote, crème d'ail, aïoli, chimichurri, barbecue.

Supplément garniture : 3,00€
Pommes-de-terre grenailles, riz basmati, salade, potatoes légumes de saison, pâtes au beurre.

Onglet de Bœuf 27,90€
Servi de potatoes, légumes de saison, salade, sauce au choix.

Magret de Canard Français 28,90€
Servi entier avec pommes-de-terre grenailles, légumes de saison, sauce au choix.

Tartare de Bœuf 20,90€
Poêlé ou préparé, accompagné de potatoes et salade.

Côtelettes d'agneau 24,90€
Grillées à la plancha, potatoes, salade, sauce au choix.

Travers de Porc confit 3h 21,90€
Travers confits à la bière, servis avec potatoes et salade.

Demi-poulet fermier Label Rouge 23,90€
Cuit au four, jus corsé au thym, pommes-de-terre grenailles, légumes de saison.

Pièce du boucher
Suggestion et prix à voir auprès du serveur.



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 et cerneaux de noix.

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

Tarte fine aux pommes 8,90€
Pâte feuilletée, pommes, glace vanille, chantilly.

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

Tiramisu à la fraise 8,90€
Crème mascarpone, biscuits cuillère, fraises, coulis de fraises.

Salade de fruits 8,90€
Mélange de fruits frais de saison.

Cheesecake 8,90€
Crème onctueuse au fromage frais, base biscuit croustillante, coulis de fruits rouges.

Banana Split 8,90€
Banane, glace vanille, chocolat, fraise, chantilly, coulis de chocolat.

Dessert du jour
Variété de desserts, prix à voir auprès du serveur.

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

75cl

AOP Saint-Chinian L'Excellence de St-Laurent	18,90€
IGP Côtes de Thongue Alphonse de Lène	22,90€
AOP Faugères Domaine Ollier Taillerfer Les Collines	24,90€
AOP Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup Mas de Jon	26,90€
AOP Corbières Château Réveillon Cuvée Vieilles Vignes 2018	28,90€
AOP Faugères Château La Liquière La Fabrique	30,90€
AOP Saint-Chinian Clos Bagatelle Au Fil de Soi	31,90€
AOP Corbières "Boutenac" Ollieux Romanis Souffle de Lune	36,90€

VINS ROSÉS

75cl

AOP Saint-Chinian L'Excellence de St-Laurent	18,90€
IGP Pays d'Oc Laurent Miquel Cinsault Syrah	19,90€
AOP Languedoc La Négly L'Écume Rosé	23,90€
AOP Corbières Château Réveillon Cuvée N°1.24	28,90€

VINS BLANCS

75cl

AOP Saint-Chinian L'Excellence de St-Laurent	18,90€
IGP Pays d'Oc Laurent Miquel Chardonnay Viognier	19,90€
IGP Côtes de Gascogne Domaine de Laballe Demoiselle	22,90€
IGP La Clape La Négly Brise Marine	29,50€

VERRE & CARAFE

Rouge, Rosé, Blanc
Domaine Preignes le Vieux

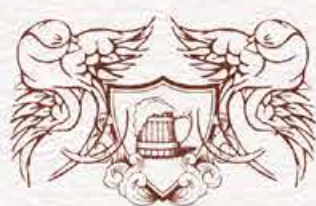
• Verre 12cl 4,10€ • 50cl 12,50€

Rouge Verre 12cl 5,10€
Alphonse de Lène

Rouge Verre 12cl 6,50€
Pic Saint Loup Mas de Jon



RESTAURANT
LE SOLEAU



**MAÎTRE
RESTAURATEUR**

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

