

RESTAURANT  
**LE SOLEAU**



HIVER 2024 - 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

Petite 12,90€  
Chiffonade de jambon de Parme, saucisse sèche  
& rillettes de veau.

XL 17,90€  
Chiffonade de jambon de Parme, saucisse sèche,  
rillettes de veau, tapenade d'olives noires, noix,  
fromages affinés et cornichons.

## 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.	
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.	

## 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€

## LES EAUX

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



## COCKTAILS

<b>Gin Fizz</b> Gin 4cl, jus de citron, sucre de canne, Schweppes.	8,40€
<b>Sex on the Beach</b> Vodka 4cl, crème de pêche, cranberry, orange.	8,40€
<b>Margarita</b> Tequila 2cl, triple sec 2cl, jus de citron.	8,40€
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila 4cl, sirop de grenadine, jus d'orange.	8,40€
<b>Caipirinha</b> Cachaça 4cl, citron vert, sucre de canne.	8,40€
<b>Ti Punch</b> Rhum 4cl, citron vert, sucre de canne.	8,40€

<b>Spritz</b> Vin blanc, Apérol, Champagne.	8,90€
<b>Mai Tai</b> Rhum brun 2cl, rhum blanc 2cl, Pisang 2cl, citron, grenadine, ananas.	8,90€
<b>Bananamama</b> Rhum 3cl, Malibu 1,5cl, Pisang 1,5cl, orange, ananas, grenadine.	8,90€
<b>Piña Colada</b> Rhum brun 4cl, purée de fruits Monin coco, jus d'ananas.	8,90€

## MOJITOS

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

## ALCOOLS & LIQUEURS

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

<b>Entrée + Plat + Dessert</b>	<b>20,90€</b>
<b>Entrée + Plat</b>	<b>17,90€</b>
<b>Plat + Dessert</b>	<b>17,90€</b>
<b>Plat</b>	<b>14,90€</b>



## MENU KID 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

**28,90€**

### ENTRÉES

**Œuf Mimosa de thon**

ou

**Salade Bergère**

ou

**Œuf poché de Brie**

ou

**Salade de Quinoa Thaï**

### PLATS

**Burger Classic**

ou

**Pizza au choix**

Reine, Calzone, 4 Fromages ou Biquette

ou

**Seiche à la plancha**

ou

**Faux-filet de bœuf**

ou

**Travers de porc confit**

### DESSERTS

**Moelleux chocolat**

ou

**Tiramisu au café**

ou

**Brioche façon pain perdu**

ou

**Crumble de pommes à la cannelle**

ou

**Glaces 3 boules au choix**



## ENTRÉES

- Œufs Mimosa de thon** 6,90€  
Œufs durs, émietté de thon, mayonnaise maison et ciboulette.
- Œuf pôché à la crème de brie façon Bénédicte** 8,90€  
Sur son pain de campagne grillé, lard et crème de brie.
- Carpaccio de bœuf frais "Black Angus"** 18,90€  
Tranches fines de boeuf légèrement fumées, pétales de Grana Padano, pignons de pin, tomates cerises, baies roses, huile basilic et roquette.
- Os à moelle** 14,90€  
Os à moelle, cuit au four, sel de Guérande et toast de pain de campagne.
- Gravlax de Saumon au chèvre frais et pignons de pain** 15,90€  
Saumon mariné au vinaigre balsamique et miel, garni d'une mousse de chèvre fraîche à l'estragon, ciboulette, citron vert et pignon de pin.
- Bruschetta Montagnarde** 13,90€  
Pain bruschetta, crème ciboulette, pommes de terre vapeur, tranches de lard grillées, fromage raclette et oignons frits.
- Tartare de saumon frais** 17,90€  
Au gingembre, suprême de citron vert, aneth et baies roses.



## INCONTOURNABLES

- Supplément os à moelle : 3,50€**  
**Supplément sauce : 1€**
- Parillade de Viandes** 31,90€  
Faux filet de bœuf, travers de porc des Pyrénées, magret de canard, épaule de veau des Pyrénées confite, servie sur planche avec salade, potatoes et sauce au choix.
- Entrecôte XL française ± 380g** 30,90€  
Servie avec salade, potatoes, légumes de saison et sauce au choix.
- Côte de Veau française ± 400g** 30,90€  
Accompagnée d'un écrasé de pommes de terre, légumes de saison et sauce forestière.
- Crèmeux de Brebis de Lozère** 19,90€  
Rôti au four comme un camembert, accompagné de salade et potatoes.
- Assiette de Gambas «Black Tiger»** 24,90€  
5 belles gambas grillées en persillade, accompagnées de linguines, crème d'ail confits et légumes de saison, sauce aioli.
- Linguine du Chef** 19,90€  
Crème d'ail confits, vongoles et gambas.
- Risotto du Sud-Ouest** 21,90€  
Risotto crémeux aux champignons, magret de canard et persillade.

## SALADES REPAS

- Salade Caesar Poulet** 17,90€  
Salade romaine, sauce Caesar, aiguillettes de poulet corn flakes, œuf dur, grana padano en pétales et croûtons.
- Salade de quinoa aux saveurs d'Asie** 16,90€  
Quinoa, marinade thaï au gingembre, sauce soja, sauce teriyaki, coriandre, menthe, éclats de cacahuètes, pak choï, poivrons rouges et gambas Black Tiger snackée.
- Salade de hareng fumé mariné** 14,90€  
Pommes de terre vapeur, oignons rouges, suprêmes de citron vert, radis, aneth et vinaigrette moutarde à l'ancienne au xéres.
- Salade Bergère** 17,90€  
Mélange de salades, vinaigrette moutarde, dés de comté, toast de crottin de chèvre, lard grillé, pain grillé, œuf dur, croûtons et tomates cerises.
- Salade Gourmande** 18,90€  
Mélange de salades, vinaigrette balsamique, cerneaux de noix, cœurs de canard en persillade, tranches fines de magret fumé et toast de pain de campagne à la tomme de brebis fondante.
- Croque de Poulet croustillant au pesto de basilic** 13,90€  
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, mozzarella râpée, jambon blanc, champignons de Paris et olives noires.

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

**4 Fromages** 15,90€  
Sauce tomate, mozzarella râpée, roquefort, chèvre et reblochon.

**Vézuvio** 16,90€  
Sauce tomate, mozzarella râpée, aubergines grillées, jambon de Parme, grana padano et pesto de basilic.

**Pizza du Chef** 17,90€  
Crème ciboulette, mozzarella râpée, viande hachée de bœuf, chèvre, roquefort, noix, oignons frits et persillade.

**Montagnarde** 16,90€  
Crème ciboulette, mozzarella râpée, lard grillé, pommes de terre vapeur, reblochon et oignons frits.

**Biquette** 14,90€  
Crème ciboulette, mozzarella râpée, cerneaux de noix, chèvre et miel.

**Landaise** 17,90€  
Sauce forestière (crème et champignons de Paris), mozzarella râpée, magret de canard et persillade.

## 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 150g, lard grillé, cheddar, sucrine et tomate.

**Le Manhattan** 17,90€  
Bun's brioché, sauce New-yorkaise, steak haché de bœuf d'Occitanie 150g, confit d'oignons rouges flambés au Jack Daniel's, cheddar et cornichons hachés.

**Le Black Burger Basque** 18,90€  
Bun's brioché noir au sésame, mayonnaise au piment d'Espelette, steak haché de bœuf d'Occitanie 150g, poivrons confits, tomme de brebis basque et jambon de montagne.

**Le Frenchy Burger** 19,90€  
Bun's brioché, sauce du Chef, steak d'effiloché de veau des Pyrénées confit, tranche de comté, galette de pommes de terre et confit d'oignons rouges.

**Le Rustique** 18,90€  
Bun's brioché, confiture de figes, steak haché de bœuf d'Occitanie 150g, lard grillé, camembert coulant et galette de pommes de terre.

**Le Savoyard** 18,90€  
Bun's brioché, crème ciboulette, steak haché de bœuf d'Occitanie 150g, lard grillé, reblochon coulant, confit d'oignons rouges et galette de pommes de terre.

**Le Texan** 18,90€  
Bun's brioché noir au sésame, sauce barbecue, aiguillettes de poulet corn flakes, lard grillé, cheddar et galette de pommes de terre.





## POISSONS

**Seiches à la plancha traditionnelle** 20,90€  
Servies avec son risotto crémeux à la bisque de crustacés, légumes de saison, persillade et aioli.

**Fish 'n chips de Cabillaud** 20,90€  
Pané à l'anglaise accompagné de potatoes, salade et sauce tartare.

**Filet de Lotte rôti au four** 24,90€  
En croûte d'aioli à la poudre de noisettes, servi avec son risotto crémeux à la bisque de crustacés et légumes de saison.

**Pavé de Saumon frais** 21,90€  
Cuit au four, servi avec son risotto crémeux à la bisque de crustacés et ses légumes de saison, sauce aioli.

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

## VIANDES

Supplément sauce : 1,00 €

Supplément os à moelle 3,50 €

**Faux filet de bœuf français 300g** 21,90€  
Servi avec potatoes, salade, légumes de saison et sauce chimichurri.

**Travers de Porc des Pyrénées confit de 4h** 20,90€  
Servi avec potatoes, salade et sauce barbecue maison.

**Tartare de bœuf Charolais** 19,90€  
Poêlé, préparé ou nature, servi avec potatoes et salade.

**Épaule de Veau des Pyrénées confite de 6h** 23,90€  
Servie avec un écrasé de pommes de terre, légumes de saison et jus de cuisson réduit.

**Cœur de Rumsteak de bœuf Français** 21,90€  
Mariné ail, citron et thym, servi avec salade, potatoes, légumes de saison et sauce au choix.

**Côtelettes d'agneau grillées** 28,90€  
Servies avec un écrasé de pommes de terre, légumes de saison et sauce au choix.

**Magret de canard Français «La Ferme Puntoun»** 27,90€  
Servi entier avec un écrasé de pommes de terre, légumes de saison et 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».

**Café ou Thé gourmand** 8,90€  
Avec ses mignardises du moment.

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

**Tiramisu café** 8,90€  
Crème mascarpone au café, biscuit cuillère et cacao en poudre.

**Brioche façon pain perdu** 8,90€  
servie avec glace vanille, noix de pécan, caramel beurre salé et chantilly.

**Tarte citron meringuée** 8,90€  
Pâte sablée, crémeux citron et meringue italienne.

**Mont Blanc revisité** 8,90€  
crémeux mascarpone à la crème de marrons, éclat de marrons et crumble.

**Crumble de pommes à la cannelle** 8,90€  
pommes caramélisées à la vanille, cannelle et crumble.

**Assiette de Fromages** 9,90€  
Assortiment de fromages, cerneaux de noix

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

## VINS ROSÉS

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

## VINS BLANCS

	50cl	75cl
<b>AOP Saint-Chinian</b> L'Excellence de St-Laurent	11,50€	14,90€
<b>IGP Pays d'Oc</b> Laurent Miquel Chardonnay Viognier		19,50€
<b>IGP Côtes de Gascogne</b> Domaine de Laballe Demoiselle		21,90€
<b>IGP La Clape</b> 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**



**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. Visuels non contractuels.  
Renouvellement des consommations toutes les heures. La maison n'accepte pas les chèques.



**Ticket Restaurant**



SUIVEZ-NOUS SUR

