

RESTAURANT
LE SOLEAU

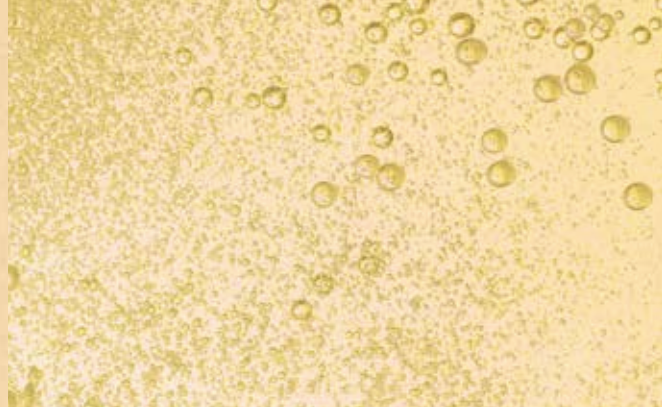


MAÎTRE
RESTAURATEUR

HIVER 2025 - 2026

LES BULLES

Champagne Canard Duchène Cuvée Léonie - La coupe 12cl	9,50€
Champagne Canard Duchène Cuvée Léonie - La Bouteille 75cl	75€



LES APÉRITIFS

La Demoiselle de Laballe 12cl Vin blanc moelleux	4,10€
Campari 8cl	4,60€
Martini 8cl Rosso, Bianco	4,60€
Ricard, Pastis 51 2cl	3,60€
Kir Vin Blanc 10cl Crème de cassis, mûre, pêche, framboise, cerise	4,20€
Américano 12cl	7,60€
Porto 10cl	4,50€
Suze 10cl	4,50€
Muscat 10cl	4,60€
Kir Royal 12cl Crème de cassis, mûre, pêche, framboise, cerise	9,80€
Coupe de Champagne 12cl	9,50€

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€



ASSIETTE À PARTAGER

PLANCHE CAMPAGNARDE

Petite Chiffonade de jambon de Parme, saucisse sèche & rillettes d'agneau.	12,90€
XL Chiffonade de jambon de Parme, saucisse sèche, rillettes d'agneau, tapenade d'olives noires, noix, fromages affinés et cornichons.	17,90€

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€

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 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€
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	8,60€
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 Apéritif, Perrier, Prosecco	8,70€
Spritz Saint Germain Feuilles de menthe fraîches, citron vert, liqueur Saint Germain Prosecco, Perrier	9,10€

Maï Tai Rhum blanc 2cl, rhum brun 2cl, citron, jus d'ananas, sirop d'orgeat, tripe sec 2cl	9,10€
Bahamas Rhum brun 2cl, jus de citron, jus d'ananas, jus de mangue, 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€
La Reine des Neiges Vodka 2cl, Rhum blanc 2cl, Curaçao, jus de citron, jus d'ananas, sirop de sucre de canne	9,10€

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 et limonade 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€

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€
Liqueur Loco Loco 4cl Liqueur artisanale d'Occitanie. Parfums : Pêche terrible, Citron givré, Pomme sauvage, Menthe folle, Clémentine coquine, Poire dégentée.	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 à la Catalane

ou

Œuf poché

ou

Salade Bergère

ou

Salade Caesar

PLATS

Burger Classic

ou

Seiche à la plancha

ou

Travers de Porc confits

ou

Bavette d'Aloyau

ou

Pizza au choix

Reine, 4 Fromages, Charolaise ou Mexicaine

DESSERTS

Moelleux au chocolat

ou

Tiramisu café

ou

Brioche façon pain perdu

ou

Panna Cotta vanille
aux fruits rouges

ou

Glaces 3 boules au choix

ENTRÉES

Œuf au Thon à la Catalane 6,90€

Œufs durs, émietté de thon à la Catalane, mayonnaise à la tomate, carottes, oignons, cornichons et poivrons.

Œuf Pôché 8,90€

Œuf poché, crémeux de patates douces, poêlée de pleurotes et mouillettes de pain de campagne.

Céviché de Daurade à la Dominicaine 15,90€

Daurade marinée avec sa pulpe d'orange, oignons, coriandre, tomates et lait de tigre.

Tartare de Saumon frais 17,90€

Salade, aneth, citron vert, huile d'olives et baies roses.

Carpaccio de Bœuf « Black Angus » 18,90€

Tranches fines de bœuf frais légèrement fumées, pétales de Grana Padano, pignons de pin, tomates cerises, baies roses, huile basilic et roquette.

Bruschetta Montagnarde 13,90€

Pain bruschetta, crème ciboulette, pommes de terre vapeur, tranches de lard grillées, fromage à raclette et oignons frits.

Os à Moelle 14,90€

Cuit au four, sel de Guérande et toasts de campagne.

SALADES REPAS

Salade Caesar Poulet 17,90€

Salade romaine, sauce Caesar, aiguillettes de poulet panées corn-flakes, œuf dur, Grana Padano en pétales et croûtons.

Salade Bergère 17,90€

Mélange de salades, vinaigrette moutarde, dés de comté, toast de crottin de chèvre sur pain grillé, lard grillé, œuf dur, croûtons et tomates cerises.

Salade d'Hiver 16,90€

Salade d'endives croquantes, poires en lamelles, roquefort, noix et vinaigrette miel, moutarde.

Salade Douceur 14,90€

Salade de patates douces rôties au four, féta, roquette, grenades et vinaigrette miel, moutarde.

Salade de Gésiers de Volaille 15,90€

Mélange de salades, comté, pignons de pin, lard grillé, tomates cerises, vinaigrette moutarde.

Croq' du Chef 16,90€

Pain de campagne, travers de porc confits, tomme de brebis, mélange de salades, tomates et sauce chimichurri.



INCONTOURNABLES

Supplément sauce : 1€

Parillade de Viandes 31,90€

Bavette d'Aloyau, travers de porc confits, épaule d'agneau confite, magret de canard, servie sur planche avec salade, potatoes et sauce au choix.

Épaule d'Agneau confite de 8h 24,90€

Servie avec son écrasé pommes de terre, légumes de saison, et son jus au romarin.

Entrecôte XL française ± 380g 29,90€

Servie avec salade, potatoes, légumes de saison et sauce au choix.

Crèmeux de Brebis de Lozère 19,90€

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

Linguines du Chef 19,90€

Crème d'ail confit, vongoles et gambas

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.

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

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

Mexicaine 17,90€
Sauce tomate, mozzarella râpée, viande hachée de bœuf, chorizo, oignons frits, poivrons et œuf.

Végétarienne 14,90€
Sauce tomate, mozzarella râpée, légumes de saison, champignons de Paris, olives et origan.

Napolitaine 15,90€
Sauce tomate, tranche de tomates, basilic, origan anchoix et mozzarella Di Bufala.



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

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

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

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

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.

Le Mexicain 16,90€
Bun's brioché, mayonnaise au piment d'Espelette, steak haché de bœuf de 150g, chorizo, poivrons confits et oignons.

Le Chimichurri 16,90€
Bun's brioché, sauce chimichurri, steak haché de bœuf de 150g, choux blanc poêlé, tomme de brebis et tomates.





POISSONS

Seiches à la plancha 20,90€

Tendres et grillées, accompagnées de riz basmati au lait de coco, légumes de saison, aïoli et persillade.

Pavé de Saumon frais 22,90€

Rôti au four, servi avec son riz basmati au lait de coco, légumes de saison et sauce aïoli.

Fish 'n chips à l'anglaise 20,90€

Fillet de Cabillaud pané accompagné de potatoes et sauce tartare.

Lotte rôtie en croûte de Chorizo 24,90€

Servi avec son riz basmati au lait de coco et légumes de saison.

Pavé d'Espadon frais 25,90€

Servi avec son riz basmati au lait de coco, légumes de saison, aïoli et sauce vierge maison.

Poisson du Jour selon arrivage

Variété de poissons, prix à voir auprès du serveur.

VIANDES

Supplément sauce : 1,00 €

Entrecôte ± 300g 26,90€

Accompagnée de potatoes, légumes de saison, salade et sauce au choix.

Bavette d'Aloyau ± 200g 22,90€

Accompagnée de potatoes, légumes de saison, salade et sauce chimichurri.

Tartare de Bœuf Charolais 20,90€

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

Magret de Canard français 27,90€

Servi entier avec son écrasé de pommes de terre, légumes de saison et sauce au choix.

Travers de Porc des Pyrénées 21,90€

Confits 4h au coca cola, laqué à la sauce barbecue, servis avec potatoes et salade.

Côtelettes d'agneau grillées 28,90€

Servies avec son écrasé de pommes de terre, 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 9,10€
Assortiment de fromages et cerneaux de noix.

Café ou Thé gourmand 9,10€
Avec ses mignardises du moment.

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

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

Poire Pochée 8,90€
Dans son sirop à la vanille sur une ganache au chocolat
et sa boule de glace vanille.

Tarte à la Vanille 8,90€
Pâte brisée, mousse crémeuse à la vanille
et meringue italienne.

Tiramisu Café 8,90€
Crème mascarpone au café, biscuits cuillère et cacao
en poudre.

**Panna Cotta Vanille
au coulis de fruits rouges** 8,90€
Dessert raffiné et gourmand, alliant la douceur onctueuse
d'une Panna Cotta à la fraîcheur acidulée des fruits rouges.

Mont Blanc revisité 8,90€
Crèmeux mascarpone à la crème de marrons,
éclats de marrons et crumble.

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	12,50€	15,90€
AOP Faugères Domaine Ollier Taillerfer Les Collines	18,90€	23,90€
AOP Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup Mas de Jon		25,90€
AOP Saint-Chinian Clos Bagatelle Au Fil de Soi	23,90€	31,90€
IGP Côtes de Thongue Moulin de Lène Romanus		28,70€
AOP Corbières Château Réveillon Cuvée Vieilles Vignes 2018		28,90€
AOP Faugères Château La Liquière La Fabrique		30,90€
AOP Corbières Ollieux Romanis Cuvée Prestige		36,90€

VINS ROSÉS

	50cl	75cl
AOP Saint-Chinian L'Excellence de St-Laurent	12,50€	15,90€
IGP Pays d'Oc Laurent Miquel Cinsault Syrah		19,90€
AOP Languedoc La Négly L'Écume Rosé 2023		23,90€
AOP Corbières Château Réveillon Cuvée N°1.24		28,90€

VINS BLANCS

	50cl	75cl
AOP Saint-Chinian L'Excellence de St-Laurent	12,50€	15,90€
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€
- 25cl 6,10€ / 50cl 12,50€



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.
Renouvellement des consommations toutes les heures. La maison n'accepte pas les chèques.



Ticket Restaurant



SUIVEZ-NOUS SUR

