

RESTAURANT
LE SOLEAU



**MAÎTRE
RESTAURATEUR**

HIVER 2026 - 2027

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

Petite 13,90€
Chorizo, jambon de Parme, tapenade d'olives noires, rillettes de porc confit, cornichons, pain de campagne grillé

XL 19,90€
Chorizo, jambon de Parme, tapenade d'olives noires, rillettes de porc confit, cornichons, pain de campagne grillé

PLANCHE MIXTE

Petite 15,90€
Tomme de brebis, chèvre, roquefort, rillettes de porc confit, tapenade, chorizo, jambon de Parme, pain de campagne grillé

XL 19,90€
Tomme de brebis, chèvre, roquefort, rillettes de porc confit, tapenade, chorizo, jambon de Parme, pain de campagne grillé

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.

Hoegaarden 4,8°

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

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.

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.

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.

Brooklyn Defender IPA 4,5°

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

Panaché, Monaco

Picon Bière

Bière du moment

25cl 33cl 50cl

4,30€ 6,10€ 7,80€

4,80€ 6,10€ 8,30€

4,90€ 6,50€ 8,80€

5,10€ 6,80€ 9,20€

5,10€ 6,80€ 9,20€

5,10€ 6,80€ 9,20€

4,60€ 6,50€ 7,90€

4,60€ 6,30€ 8,10€

Voir auprès du serveur

BOUTEILLES

Desperados 5,9° 33cl

6,80€

Jupiler sans alcool 25cl

4,50€





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€

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€
Badoit	4,90€	6,90€
San Pellegrino	4,90€	6,90€



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€
Caïpirinha 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 granadine	9,10€
Piña Colada Rhum brun 4cl, purée de fruits Monin coco, jus d'ananas	9,10€
Maï Tai Tripe sec 2cl, Rhum blanc 2cl, rhum brun 2cl, citron, jus d'ananas, sirop d'orgeat	9,10€
Jungle Kiss Rhum blanc 4 cl, Pisang 2 cl, Malibu 2 cl, jus de banane, jus d'ananas	9,10€
La Vie en Rose Gin 4 cl, jus de citron, jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de rose	9,10€
Expresso Martini Vodka 4 cl, liqueur de café 2 cl, café, sucre de canne	9,10€

ALCOOLS & LIQUEURS

Supplément Soda : 2,00€	
Rhum Don Papa 4cl	8,60€
Rhum Diplomatico 4cl	9,50€
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

Œuf poché

ou

Salade Caesar

ou

Salade Bergère

ou

Carpaccio de Saumon

~~~~~

PLATS

Travers de Porc

ou

Bavette

ou

Seiche à la plancha

ou

Burger Classic

ou

Pizza au choix

sauf Calzone

~~~~~

DESSERTS

Crumble pomme-poire

ou

Tiramisu Café

ou

Île flottante

ou

Brioche façon Pain Perdu

ou

Glaces 3 boules
au choix

La liste des allergènes est
disponible sur demande



ENTRÉES

Carpaccio de Saumon frais 11,90€
Yuzu, jus de citron, huile d'olive, parmesan, aneth, baies roses, cébettes.

Tataki de Thon 14,90€
Thon juste saisi, sésame, salade, avocat, pickles d'oignons rouges et vinaigrette aux agrumes.

Œuf pôché 9,90€
Crème forestière, poêlée de pleurotes, lard et mouillettes de campagne.

Velouté de Potimarron 9,90€
Œuf pôché, châtaignes, huile de noisette.

Ceviche de Gambas à la Dominicaine 15,90€
Gambas marinées, lait de tigre, oignons, coriandre, tomate, mangue.

Os à Moelle 14,90€
Cuit au four, sel de Guérande et toasts de campagne.

SALADES REPAS

Salade Douceur 14,90€
Patates douces rôties au four, roquette, feta, grenade et vinaigrette miel-moutarde.

Salade Caesar Poulet 17,90€
Salade romaine, sauce Caesar, aiguillettes de poulet panées, œuf dur, parmesan, tomates cerises, croûtons.

Salade Méditerranéenne 17,90€
Mélange de salades, tomates cerises, chèvre frais, avocat, jambon de Parme, poivrons grillés, croûtons, olives, vinaigrette moutardée.

Salade d'émincé de Bœuf grillé 17,90€
Mélange de salades, émincé de bœuf, pommes de terre, tomates cerises, pickles d'oignons, parmesan, vinaigrette moutardée.

Salade de la Mer 18,90€
Crevettes, seiche grillées, tataki de thon, tomates cerises, olives, vinaigrette aux agrumes.

Salade Bergère 18,90€
Mélange de salades, toasts de crottins de chèvre, lard grillé, œuf dur, tomates cerises, vinaigrette moutardée.

INCONTOURNABLES

Supplément sauce : 1€

Supplément Os à Moelle : 3€

Souris d'Agneau confite 26,90€
Jus au romarin, écrasé de pommes de terre, pleurotes poêlés.

Osso Buco de Veau confit 24,90€
Écrasé de pommes de terre, pleurotes poêlés, gremolata, jus de veau.

Parrillade de Viandes 31,90€
Travers de porc confits, pièce du boucher, magret de canard, bavette, potatoes, salade, sauce au choix.

Picanha Black Angus 27,90€
Picanha grillée, sauce au poivre, potatoes, légumes de saison et salade.

Linguines du Chef 22,90€
Gambas, seiche grillée, tomate cerise, bisque de crustacés, parmesan et citron.

La Montagnarde du Soleau 18,90€
Pomme de terre farcie au fromage raclette, lard grillé, oignons frits, accompagnée de salade, tomates cerises, chiffonnade de charcuterie, vinaigrette moutardée.

Camembert au four 17,90€
Camembert entier au four, mélange de salades, potatoes et cornichons.



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, jambon blanc, champignons poêlés,
olives noires.

Chorizo 15,90€
Sauce tomate, mozzarella, chorizo, poivrons confits, oignons
rouges.

Montagnarde 16,90€
Crème de champignons, lard grillé, mozzarella, reblochon,
oignons frits.

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

Pizza du Chef 17,90€
Crème de champignons, mozzarella, jambon de Parme,
champignons poêlés, parmesan, roquette et huile de truffe.

Calzone 16,90€
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons poêlés,
œuf entier.

Calzone 4 Fromages 17,90€
Sauce tomate, mozzarella, roquefort, chèvre, reblochon.



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€
Steak haché, lard grillé, cheddar, sucrose, tomate, sauce
Big Burger.

Le Chicken Burger 15,90€
Poulet pané aux céréales, cheddar, tomate, oignons,
lard grillé, sucrose, sauce Big Burger.

Burger Chèvre et Miel 16,90€
Steak haché, chèvre, miel, oignons confits, roquette, sauce
miel-moutarde.

Le Savoyard 17,90€
Steak haché, reblochon, crème de champignons, lard
grillé, oignons confits, galette rösti.

Burger Forestier 17,90€
Steak haché, crème de champignons, tomme de brebis,
oignons confits, roquette, tomate, champignons poêlés

Le Black Burger Basque 18,90€
Steak haché, poivron confit, jambon de Parme, tomme
de brebis, mayonnaise au piment d'Espelette.



Le Signature 19,90€
Steak haché, oignons confits, magret fumé, tomme de
brebis, foie gras, sauce miel-moutarde.

Burger Caribéen 18,90€
Steak haché, cheddar, oignons rouges, avocat, plantain
mûr grillé, sauce chimichurri, chou blanc.

VIANDES

Supplément sauce : 1,00€

Poivre, Chimichurri, Échalote, Roquefort, Forestière, Aïoli, Barbecue.

Supplément garniture : 3,00€

Écrasé de pommes de terre, Riz parfumé, Salade, Potatoes, Légumes de saison, Pâtes au beurre

Supplément Os à Moelle : 3€

Bavette d'Aloyau

25,90€

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

Travers de Porc Confits

21,90€

Travers confits 4h au cidre, laqués à la sauce barbecue, servis avec potatoes et salade.

Magret de Canard grillé

27,90€

Magret entier, accompagné d'un écrasé de pommes de terre, légumes de saison, sauce au choix.

Entrecôte grillée

29,90€

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

Suprême de Volaille rôti au thym

20,90€

Sauce forestière, pâtes au parmesan et pleurotes poêlées.

Tartare de Bœuf Charolais

21,90€

Poêlé ou préparé au naturel, accompagné de potatoes et salade.

Pièce du boucher

Suggestion et prix à voir auprès du serveur.



LES EAUX

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



BADOIT



POISSONS

Duo de Lotte et Gambas

26,90€

Bisque de crustacés, riz parfumé, légumes de saison, aïoli.

Seiche grillée à la plancha

21,90€

Riz parfumé, légumes de saison, persillade, aïoli.

Gambas flambées

22,90€

Bisque de crustacés, riz parfumé, légumes de saison, aïoli.

Steak de Thon à la plancha

24,90€

Sauce vierge aux agrumes, riz parfumé, légumes de saison, aïoli.

Pavé de Maigre rôti

26,90€

Sauce vierge aux agrumes, légumes de saison, mousseline de céleri-rave.

Pavé de Saumon rôti

23,90€

Légumes de saison, mousseline de céleri-rave et bisque de crustacés.

Poisson du jour selon arrivage

Variété de poissons, prix à voir auprès du serveur.





DESSERTS

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

Café gourmand et ses mignardises 9,90€
Sélection de petites douceurs maison.

Île Flottante aux Pralines Roses 7,90€
Crème anglaise vanillée, caramel au beurre salé et éclats de pralines roses.

Brioche façon Pain Perdu 8,50€
Caramel au beurre salé, glace vanille et chantilly mascarpone vanillée.

Mi-cuit au Chocolat noir 8,50€
Cœur praliné noisette, caramel au beurre salé glace vanille et chantilly.

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon 7,90€
Pralines roses et éclats d'amandes.

Tiramisu Café 8,50€
Crème mascarpone café, biscuits cuillère et cacao en poudre.

Crumble Pomme-Poire 7,50€
Caramel au beurre salé et glace vanille.

Pavlova aux Agrumes 8,50€
Meringue, crème vanillée et agrumes frais..

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 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	
12cl 4,10€	25cl 7,50€
50cl 12,50€	
Rouge Verre 12cl Pic Saint Loup Mas de Jon	4,30€
Rouge Verre 12cl Château Réveillon	4,60€



RESTAURANT
LE SOLEAU



**MAÎTRE
RESTAURATEUR**

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

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

