

RESTAURANT
LE SOLEAU



ÉTÉ 2023



LES BULLES

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

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

LES APÉRITIFS

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€

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€
Isle Of Jura	6,20€	9,90€

ASSIETTE À PARTAGER

PLANCHE CAMPAGNARDE

Petit 11,90€
Chiffonade de jambon de Parmes, saucisse sèche & pâté de campagne.

XL 16,90€
Chiffonade de jambon de Parmes, tranche de coppa, pâté de campagne, saucisse sèche et fromages.



MOMENTS PRESSION



25cl

33cl

50cl

Bud 5°

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

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€

Leffe Royale 7,5°

Bière blonde brassée avec 3 variétés de houblon. Ses arômes puissants développent en bouche des notes de girofle et de vanille pour révéler ensuite des arômes frais de banane.

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€

Panaché, Monaco

4,60€ 6,50€ 7,90€

Picon Bière

4,60€ 6,30€ 8,10€

MOMENTS BOUTEILLES

Desperados 5,9° 33cl 6,80€

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





BOISSONS FRAÎCHES

Supplément sirop : 0,30€

Coca-Cola 33cl	4,00€
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.	

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 8,40€

Gin 4cl, jus de citron, sucre de canne, Schweppes.

Sex on the Beach 8,40€

Vodka 4cl, crème de pêche, cranberry, orange.

Margarita 8,40€

Tequila 2cl, triple sec 2cl, jus de citron.

Tequila Sunrise 8,40€

Tequila 4cl, sirop de grenadine, jus d'orange.

Caipirinha 8,40€

Cachaça 4cl, citron vert, sucre de canne.

Ti Punch 8,40€

Rhum 4cl, citron vert, sucre de canne.

Spritz 8,90€

Vin blanc, Apérol, Champagne

Maï Taï 8,90€

Rhum brun 2cl, rhum blanc 2cl, Pisang 2cl, citron, grenadine, ananas.

Bananamama 8,90€

Rhum 3cl, Malibu 1,5cl, Pisang 1,5cl, orange, ananas, grenadine.

Pina Colada 8,90€

Rhum brun 4cl, purée de fruits Monin coco, jus d'ananas.

MOJITOS

Mojito the Original 8,40€

Rhum Bacardi Carta Oro 4cl, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse.

Mojito Fraise 8,70€

Rhum Bacardi Carta Oro 4cl, purée de fraise, sucre de canne, menthe fraîche et limonade.

Mojito Framboises 8,70€

Rhum Bacardi Carta Oro 4cl, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, purée de framboises, limonade.

Mojito Royal 9,90€

Rhum Bacardi Carta Oro 4cl, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Champagne 6cl.

ALCOOLS & LIQUEURS

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€

Supplément soda 2,00€

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	19,90€
Entrée + Plat	16,90€
Plat + Dessert	16,90€
Plat	13,90€



MENU KID 9,90€

Enfants de moins de 11 ans

Plat + Dessert + Boisson

Nuggets de poulet plein filet

ou

Steak haché

ou

Cheeseburger

Bun's, steak, cheddar, ketchup

ou

Poisson pané

2 boules de glace

ou

Compote de pommes

ou

Petit moelleux au chocolat

Sirop ou Diabolo ou Jus de fruits

Coca ou Orangina

MENU DÉCOUVERTE

25,90€

ENTRÉES

Salade Cæsar Poulet

ou

Oeuf poché façon Carbonara

ou

Gaspacho Andalous

ou

Carpaccio de boeuf

ou

Salade de Parme

PLATS

Pizza au choix sauf Calzone

ou

Burger Classic

ou

Seiches à a plancha

ou

Thon à a plancha

ou

Bavette d'aloyau

ou

Pavé de rumsteak

DESSERTS

Gaufre au Nutella

ou

Salade de fruits frais

ou

Crème brûlée vanille Bourbon

ou

Moelleux au chocolat

ou

3 boules de glaces + Chantilly



ENTRÉES

Œuf mayonnaise en "Mimosa" 5,90€

Œufs durs, mayonnaise maison, ciboulette et salade.

Œuf pôché façon Carbonara 8,90€

Œuf pôché, sauce Carbonara, lard grillé et mouillettes de pain de campagne.

Double Carpaccio de bœuf Charolais 17,90€

Servi avec pickles d'oignons rouges, grana padano en copeaux, huile basilic, crème d'artichaut.

Gaspacho Andalous 7,90€

Verrine de Gaspacho de tomate relevé au chorizo grillé et mouillettes de pain de campagne.

Crevettes Torpedo 13,90€

5 crevettes enrobées de panure chinoise et sa sauce pimentée.

Croque Mozza-Poulet basilic 10,90€

Pain de campagne grillé, mozzarella fondante, pesto de basilic, poulet croustillant et salade.

Tartare de concombres 8,90€

Crème ciboulette, Granny Smith et salade.

Ceviche de Merlu à la mangue façon dominicaine 13,90€

Merlu mariné sauce tigre, cubes de mangue, oignons, tomates.

SALADES REPAS

Salade Caesar Poulet 17,90€

Salade romaine, grana padano en copeaux, œuf dur, croûtons, poulet croustillant et sauce Caesar.

Salade de Fenouil à l'Orange 18,90€

Mélange de jeunes pousses, émincé de fenouil, suprême d'orange, truite fumée, endive rouge et olives noires.

Salade Fraîcheur 15,90€

Mélange de salade de saison, pastèque, mousse de chèvre frais, éclats de pistaches et tomates cerises.

Salade de Parme 16,90€

Salade de pâtes, courgettes grillées marinées, tomates cerises, jambon de Parme, grana padano en copeaux et vinaigrette aux herbes fraîches acidulée au citron,

Bruschetta végétarienne 15,90€

Avec salade, sauce tomate, légumes du jour, mozzarella fondante et huile basilic.



Visuel non contractuel.

INCONTOURNABLES DU SOLEAU

Supplément sauce : 1€

Parillade de Viandes 31,90€

Entrecôte, rumsteak, travers de porc confits, tranches de magrets de canard.

Avec potatoes, salade et sauce au choix.

Trilogie de Bœuf 28,90€

3 belles pièces de bœuf : entrecôte, bavette d'aloyau et pavé de rumsteak.

Avec potatoes, salade et sauce au choix.

Magret de Canard entier français 26,90€

Beau Magret certifié français avec potatoes, légumes du jour et sauce au choix.

Brochette de coeur de Rumsteak XL 25,90€

Accompagné de potatoes, légumes du jour et sauce chimichuri.

Côte de Bœuf 450gr env. 34,00€

Accompagné de salade, légumes du jour, potatoes, et sauce au choix.

Camembert au four 17,90€

Servi sur ardoise avec potatoes et salade.

Gnocchis poêlés 14,90€

Sauce Straciatella, tomates cerises, oignons, pesto de basilic et copeaux de grana padano.



BURGERS

Pain burger artisanal et fromages affinés.

Le Classic 16,90€

Bun's brioché, steak haché frais de boeuf, lard grillé, cheddar, sucrine, tomate, sauce bigburger, potatoes et salade.

Le Manhattan 17,90€

Bun's brioché, steak haché frais de boeuf, cheddar, oignons rouges confits flambés au Jack Daniel's, sauce New-yorkaise, cornichons hachés, potatoes et salade.

Le Black Burger Basque 18,90€

Bun's brioché noir, steak haché frais de boeuf, mayonnaise au piment d'espelette, poivrons confits, jambon de montagne, tomme de brebis basque, potatoes et salade.

L'Andalous 18,90€

Bun's brioché noir, steak haché frais de boeuf, poivrons confits, tomme de brebis, chorizo grillé, sauce andalouse, potatoes et salade.

L'Italien 18,90€

Bun's brioché, steak haché frais de boeuf, mozzarella fondante, pesto de basilic, tomate, jeunes pousses, coppa, potatoes et salade.

Le Chicken Texan 17,90€

Bun's brioché, poulet croustillant, lard grillé, cheddar, oignons rouges, sucrine, sauce barbecue, accompagné d'un épis de maïs, potatoes et salade.

PIZZAS

Reine 13,90€

Sauce tomate, mozzarella rapée, jambon blanc, champignons de Paris, olives noires.

Calzone 16,90€

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

4 Fromages 15,90€

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

Vézuvio 15,90€

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

Biquette 14,90€

Crème ciboulette, mozzarella rapée, chèvre, miel et noix.

Catalane 13,90€

Sauce tomate, mozzarella rapée, chorizo et pimentos del padron.

Pistacchio 16,90€

Crème ciboulette, mozzarella rapée, stracciatella, coppa, pesto de basilic et pistaches concassées.

Languedocienne 14,90€

Crème ciboulette, mozzarella rapée, aubergines grillées, poivrons confits, oignons rouges, anchois et pesto basilic.





VIANDES

Supplément sauce : 1€

Entrecôte de Bœuf 24,90€

Accompagnée de potatoes, légumes du jour et sauce au choix.

Bavette d'Aloyau 20,90€

Sauce échalotte, accompagnée de potatoes et légumes du jour.

Pavé de Rumsteak de Bœuf 20,90€

Belle pièce de bœuf savoureuse et juteuse accompagnée de potatoes et légumes du jour

Travers de Porc confit 20,90€

Travers confit dans un jus de Coca Cola, laqué à la sauce barbecue, servi avec un épis de maïs, potatoes et salade.

Côtelettes d'Agneau 26,90€

Grillées à la plancha, accompagnées de potatoes, légumes du jour et sauce au choix.

Tartare de Bœuf Charolais 19,90€

Poêlé ou préparé, accompagné de potatoes, salade et sauce au choix.

POISSONS

Seiche à la plancha 20,90€

Seiche tendre et grillée à la plancha, accompagnée de riz, légumes du jour, persillade et aioli.

Thon à la plancha 23,90€

Tranche de longe de thon grillée, accompagnée de riz, légumes du jour, sauce vierge et aioli.

Fish'n Chips 19,90€

Filet de cabillaud pané à l'anglaise, accompagné de potatoes, salade et sauce tartare.

Brochette Océane 23,90€

Brochette de gambas "Black Tiger" et seiches en persillade, accompagnée de riz, légumes du jour et aioli

Poissons du jour selon arrivage

Variété de poissons & 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

Café ou Thé gourmand 8,90€
Et ses mignardises.

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

Tiramisu café 8,90€
Crème mascarpone, biscuit cuillère et café.

Cheesecake fruits exotiques 8,90€
Coulis de fruits exotiques, fruits de la passion et chantilly.

Soupe de fraises au basilic 8,90€
Servie avec sa boule de sorbet fraise

Crème brûlée vanille Bourbon 7,90€
Crème traditionnelle, caramélisée à la cassonade.

Gaufre au Nutella 8,90€
Pour les gourmands, belle gaufre dorée au four nappée de Nutella et chantilly.

Salade de fruits frais 7,90€
Mélange de fruits frais en sirop.

Profiterole 8,90€
Gros choux garni de glace vanille, sauce chocolat, amandes effilées et chantilly.

NOS PARFUMS

Suplément 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

Suplément 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

Suplément 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

Saint-Chinian 11,50€ 14,90€

AOP L'Excellence de St-Laurent

Faugères 17,90€ 22,90€

AOP Domaine Ollier Taillerfer les Collines

Coteaux du Languedoc 25,90€

Pic Saint Loup AOP Mas de Jon

Saint-Chinian 20,90€ 27,90€

AOP Clos Bagatelle Au Fil de Soi

Faugères 29,90€

AOP Château La Liquière Nos Racines

Corbières 34,90€

AOP Domaine Villamajou Gérard Bertrand

Côte du Roussillon BIO 36,90€

Domaine de Gardies "Les Millères"

Pic Saint-Loup 41,00€

AOP Mas de Farjou "Clos des Jean de Farjou" 2018

VINS ROSÉS

50cl 75cl

Saint-Chinian 11,50€ 14,90€

AOP L'Excellence de St-Laurent

Coteaux du Languedoc 17,90€

Pic Saint Loup AOP Réserve Les Almades

Laurent Miquel 19,90€

IGP Cinsault Syrah

Corbières BIO 25,90€

Château de Caraguilhes 2021 "Cara"

VINS BLANCS

50cl 75cl

Saint-Chinian 11,50€ 14,90€

AOP L'Excellence de St-Laurent

Laurent Miquel 19,50€

IGP Chardonnay Viognier

La Demoiselle de Laballe 21,90€

Domaine de Laballe Côte de Gascogne

VERRE & CARAFE

Rouge, Rosé, Blanc

Domaine Preignes le Vieux

• Verre 12cl 4,10€

• 25cl 5,60€ / 50cl 9,50€



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



Ticket Restaurant



SUIVEZ-NOUS SUR

