

RESTAURANT  
**LE SOLEAU**



— HIVER 2023-2024 —



## 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€

## 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

Petite 11,00€  
Chiffonade de jambon de Parme, saucisse sèche & pâté de campagne.

XL 16,90€  
Chiffonade de jambon de Parme, saucisse sèche, pâté de campagne fromages affinés, tapenade d'olives vertes, noix et cornichons.

## 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.	

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

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

## MOJITOS

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

## ALCOOLS & LIQUEURS

Supplément Soda : 2,00€	
<b>Rhum Don Papa 4cl</b>	<b>8,60€</b>
<b>Get 27 4cl</b>	<b>7,30€</b>
<b>Vodka Eristoff 4cl</b>	<b>7,30€</b>
<b>Gin Bombay 4cl</b>	<b>7,30€</b>
<b>Bailey's 4cl</b>	<b>7,30€</b>
<b>La Pulpeuse 4cl</b>	<b>7,30€</b>
<b>La Mentheuse 4cl</b>	<b>7,30€</b>
<b>La Croqueuse 4cl</b>	<b>7,30€</b>
<b>Poire 4cl</b>	<b>7,20€</b>
<b>Cognac 4cl</b>	<b>8,50€</b>

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

<b>Entrée + Plat + Dessert</b>	<b>19,90€</b>
<b>Entrée + Plat</b>	<b>16,90€</b>
<b>Plat + Dessert</b>	<b>16,90€</b>
<b>Plat</b>	<b>13,90€</b>

## MENU DÉCOUVERTE

25,90€

### ENTRÉES

Salade Pommes de Terre au Hareng

ou

Carpaccio de Bœuf

ou

Oeuf Mimosa

ou

Tartare de Saumon

ou

Salade de Quinoa

### PLATS

Pizza au choix

sauf Calzone, Vézuvio et pizza du Chef

ou

Burger Classic

ou

Seiches à la plancha

ou

Bavette d'Aloyau

ou

La véritable Carbonara

### DESSERTS

Gaufre au Nutella

ou

Tiramisu Café

ou

Tarte Citron Meringuée

ou

Brioche perdue

ou

3 boules de glace

## MENU KID 10,90€

Enfants de moins de 11 ans

### Plat + Dessert + Boisson

Nuggets de poulet plein filet

ou

Steak haché de bœuf

ou

Cheeseburger

Bun's, steak, cheddar, ketchup

ou

Poisson pané

2 boules de glace au choix

ou

Compote de pommes

ou

Mini moelleux chocolat

Sirop ou Diabolo ou Jus de fruits

Coca ou Orangina



## ENTRÉES

### Œuf Mimosa de Thon 6,90€

Mayonnaise maison, émietté de thon, œuf dur et ciboulette.

### Œuf pôché 8,90€

Crèmeux de patates douces, poêlée de pleurotes et mouillettes de campagne.

### Double Carpaccio de bœuf 17,90€

Servi avec noix, champignons de Paris, grana padano en copeaux et huile basilic.

### Tartare de Saumon 16,90€

Avocat, basilic et parmesan.

### Panna Cotta Foie Gras 12,90€

Figues rôties et mouillettes de campagne.

### Brushetta Montagnarde 11,90€

Pain de campagne, crème ciboulette, pommes de terre vapeur, lard grillé, fromage raclette et oignons frits.

### Nid de Pomme de Terre à la Savoyarde 10,90€

Pomme de terre farcie au lard, oignons, crème, reblochon gratiné et salade de jeunes pousses.

## SALADES REPAS

### Salade Caesar Poulet 17,90€

Romaine, sauce Caesar, aiguillette de poulet pané aux céréales, œuf dur, pétales de Grana Padano, croûtons et tomates cerises.

### Salade de Pommes de Terre au hareng fumé mariné 14,90€

Aneth, oignons rouges, citron, vinaigrette moutarde à l'ancienne.

### Salade de Coeurs de Canard 18,90€

Mélange de jeunes pousses, vinaigrette balsamique fruits rouges, cerneaux de noix, coeurs de canard, grattons de canard.

### Salade Bergère 17,90€

Mélange de jeunes pousses, vinaigrette moutarde, dés de Cantal, toast de crottin de chèvre, lard grillé, croûtons et œuf dur.

### Salade de Quinoa aux saveurs d'Asie 12,90€

Huile de sésame, cacahuètes, coriandre, menthe, Pak-choï, échalotes, sauce nuoc mam (poisson).

### Croq' du Chef 16,90€

Pain de mie campagnard, sauce tartare, confit d'oignons rouges, tranches fines de magret de canard, tomme de brebis affinée et jeunes pousses.



Visuels non contractuels.

## INCONTOURNABLES DU SOLEAU

Supplément sauce : 1€

### Parillade de Viandes 31,90€

Bavette d'Aloyau, travers de porc confit, tranches de magrets de canard et effiloché de veau confit. Sur planche avec potatoes, salade et sauce au choix.

### Noix d'entrecôte du Brésil XXL 400g env. 28,90€

Belle pièce de bœuf, accompagnée de potatoes, salade, légumes et sauce au choix.

### Camembert rôti au four 17,90€

Servi sur ardoise avec potatoes et salade.

### La Planche Raclette 18,90€

Sur planche avec salade, chiffonnade de charcuterie, pommes de terre grenaille et raclette fondue.

### La Planche du Sud Ouest 31,90€

Tranches de magret de canard, cuisse de confit de canard, brochette de coeurs de canard.

Avec mélange de jeunes pousses, vinaigrette fruits rouges, grattons de canard, pommes de terre grenailles dorées au four et sauce au choix.

### Linguines du Chef 18,90€

Crème d'ail confit, gambas et coques décortiquées.

### La Véritable Carbonara 18,90€

Linguines, guanciale grillé, émulsion d'œuf au parmesan.

## BURGERS

**Pain burger artisanal et fromages affinés.**  
Tous nos burgers sont accompagnés de potatoes et de salade.

### **Le Classic** 16,90€

Bun's brioché, sauce bigburger, steak haché frais de bœuf 150g, lard grillé, cheddar, sucrine et tomate.

### **Le Manhattan** 17,90€

Bun's brioché, sauce New-yorkaise, steak haché frais de bœuf 150g, oignons rouges confits flambés au Jack Daniel's, cheddar, cornichons hachés.

### **Le Black Burger Basque** 18,90€

Bun's brioché noir au sésame, steak haché frais de bœuf 150g, mayonnaise au piment d'espelette, poivrons confits, jambon de montagne, tomme de brebis basque.

### **Le Rustique** 18,90€

Bun's brioché, steak haché frais de bœuf 150g, lard grillé, camembert coulant, confiture de figues et galette rösti.

### **L'Auvergnat** 18,90€

Bun's brioché, steak d'effiloché de veau confit, tranche de comté, galette rösti, sauce du chef et oignons rouges confits.

### **Le Laguiole** 18,90€

Bun's brioché, steak haché frais de bœuf 150g, moutarde au miel, tranche de Cantal, lard grillé oignons confits et galette rösti.

### **Le Coin Coin** 19,90€

Bun's brioché, steak d'effiloché de canard 120g, confiture de figues, tomme de brebis, pomme Anna et jeunes pousses.

### **Le Savoyard** 18,90€

Bun's brioché, steak haché frais de bœuf 150g, crème ciboulette, lard grillé, reblochon, oignons rouges confits et galette rösti.

### **Le Chiken Texan** 17,90€

Bun's brioché noir au sésame, aiguillette de poulet pané aux céréales, sauce barbecue, lard grillé, cheddar, choux rouge et épis de maïs.

## PIZZAS

### **Reine** 13,90€

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

### **Calzone** 16,90€

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

### **4 Fromages** 15,90€

Sauce tomate, mozzarella rapée, roquefort, chèvre et reblochon.

### **Vézuvio** 16,90€

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

### **Montagnarde** 15,90€

Crème ciboulette, lard grillé, reblochon, mozzarella rapée et oignons frits.

### **Biquette** 14,90€

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

### **Languedocienne** 14,90€

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

### **Pizza du Chef** 17,90€

Crème ciboulette, mozzarella rapée, viande hachée, chèvre, roquefort, oignons frits, noix et persillade.





## VIANDES

Supplément sauce : 1€

**Noix d'entrecôte du Brésil** 300gr env. **25,90€**  
Accompagnée de potatoes, légumes et sauce au choix.

**Bavette d'Aloyau à l'échalote** **20,90€**  
Accompagnée de potatoes, légumes et salade.

**Travers de Porc barbecue** **20,90€**  
Travers confit 4h au Coca Cola, laqué à la sauce barbecue, servi avec un épis de maïs, potatoes et salade.

**Tartare de Bœuf Charolais** **19,90€**  
Poêlé, préparé ou nature, accompagné de potatoes, salade et sauce au choix.

**Carré d'Agneau** **26,90€**  
Rôti au four en croûte d'herbes, accompagné de pommes de terre grenailles dorées et de son jus d'agneau au thym.

**Épaule de Veau de 5h** **24,90€**  
Servie en ballotine, panée de persillade, accompagnée de pommes de terre grenailles dorées et de son jus de cuisson.

**Souris d'Agneau** 450gr env. **32,90€**  
Confite au thym, accompagnée de pommes de terre grenailles dorées et de son jus d'agneau au thym.

**Magret de Canard français** entier **27,90€**  
Accompagné de pommes de terre grenailles dorées, légumes et sauce au choix.

## POISSONS

**Fish'n Chips à l'anglaise** **19,90€**  
Filet de cabillaud pané à l'anglaise accompagné de potatoes, salade et de sa sauce tartare maison.

**Dos de Cabillaud à l'ibérique** **23,90€**  
Cabillaud en ballotine pôché, chorizo grillé et de sa sauce laquée, servi avec riz basmati et légumes.

**Pavé de Saumon rôti au four** **22,90€**  
Servi avec riz basmati, aioli maison et légumes.

**Seiches à la plancha** **20,90€**  
Tendres et grillées à la plancha, accompagnées de riz basmati, légumes, persillade et aioli maison.

**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

<b>Assiette de Fromages</b>	9,90€
Assortiment de fromages et noix.	
<b>Café ou Thé gourmand</b>	8,90€
Avec ses mignardises.	
<b>Moelleux Chocolat maison</b>	8,90€
Cœur coulant chocolat, espuma de crème anglaise, glace vanille et chantilly.	
<b>Tiramisu Café</b>	8,90€
Crème mascarpone au café, biscuit cuillère et cacao en poudre.	
<b>Gaufre au Nutella</b>	8,90€
Pour les gourmands, belle gaufre de Bruxelles dorée au four, nappée de Nutella et chantilly.	
<b>Brioche Perdue</b>	8,90€
Brioche façon pain perdu, caramel beurre salé, glace vanille et chantilly.	
<b>Paris Brest</b>	8,90€
Gros choux garni de crémeux pralin et chantilly.	
<b>Baba au Rhum</b>	8,90€
Crème pâtissière vanille, fruits confits et glace rhum-raisin.	
<b>Poire pochée</b>	8,90€
Au vin chaud aux épices, crumble spéculos et chantilly.	
<b>Tarte Citron Meringué maison</b>	8,90€
Crémeux citron, meringue italienne.	

## 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€

<b>Café ou Chocolat Liégeois</b>	8,30€
2 boules de café ou chocolat, 1 boule de vanille, sauce chocolat ou café expresso, chantilly.	
<b>Coupe 3 boules</b>	6,60€
<b>Dame Blanche</b>	8,10€
3 boules vanille, copeaux de chocolat, sauce chocolat, biscuit, chantilly.	

## COUPES AVEC ALCOOL

Supplément chantilly : 1€

<b>Colonel</b>	8,80€
2 boules de sorbet citron, Vodka.	
<b>Antillaise</b>	8,80€
2 boules rhum-raisin, Rhum.	
<b>Iceberg</b>	8,80€
2 boules menthe-chocolat, Get 27.	
<b>Kir Royal glacé</b>	9,30€
2 boules cassis, Champagne.	
<b>Irish ou French coffee</b>	9,30€
Whisky ou Cognac, chantilly, sucre de canne, café.	
<b>Irish coffee Antillais</b>	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

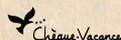
Service

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

