

RESTAURANT
LE SOLEAU



ÉTÉ 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 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.

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€

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

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, 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 Taiï	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

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€
La Pulpeuse 4cl	7,30€
La Mentheuse 4cl	7,30€
La Croqueuse 4cl	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 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

2 boules de glace au choix

ou

Compote de pommes

ou

Mini moelleux chocolat

Sirup ou Diabolo ou Jus de fruits
Coca ou Orangina

MENU DÉCOUVERTE

25,90€

ENTRÉES

Œuf Mayonnaise

ou

Salade de hareng

ou

Salade Thaï de quinoa

ou

Œuf poché au Brie

PLATS

Burger Classic

ou

Pizza au choix

Reine, Calzone, 4 Fromages ou Andalouse

ou

Seiches à la plancha

ou

Faux-filet de boeuf

DESSERTS

Mœlleux chocolat

ou

Soupe de melon

ou

Tarte à la vanille

ou

Tiramisu aux pêches

ou

3 boules de glace au choix



ENTRÉES

Œufs Mayonnaise revisités 6,90€
façon Mimosa

Œufs durs colorés au jus de betterave et mayonnaise maison.

Œuf pôché à la crème de Brie 8,90€
façon Bénédictine

Sur son pain de campagne grillé, lard et crème de Brie.

Carpaccio de bœuf "Black Angus" 18,90€

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

Gravlax de Saumon aux agrumes 13,90€
aneth et baies roses

Foccaccia pistache, straciatella 17,90€
aubergines grillées, mortadelle et pesto de basilic

Céviche de Dorade Royale 16,90€

Au lait de coco, citronnelle, gingembre et coriandre, relevé au tabasco.

INCONTOURNABLES DU SOLEAU

Supplément sauce : 1€

Parillade de Poissons 31,90€

Seiche, gambas Black Tiger, filet de turbot, filet de dorade royale, accompagnée de risotto crémeux, légumes grillés, aioli et persillade.

Assiette de Gambas Black Tiger 22,90€

Gambas Black Tiger grillées et flambées au Pastis en persillade, accompagnées de risotto crémeux, légumes grillés et aioli.

Faux-filet de Boeuf d'Occitanie XXL 28,90€

Belle pièce d'environ 400g accompagnée de salade, potatoes, légumes grillés et sauce chimichuri.

Crèmeux de Brebis de Lozère 19,90€

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

Linguines du Chef 19,90€

Crème d'ail confit, vongoles et gambas.

Risotto de Gambas 21,90€

Risotto crémeux à la bisque de crustacés, gambas Black Tiger et persillade.



Visuels non contractuels.

SALADES REPAS

Salade Caesar Poulet 17,90€

Romaine, sauce Caesar, aiguillette de poulet corn flakes, œuf dur, Grana Padano en pétales, croûtons.

Salade Thaï croquante de Quinoa 13,90€

Quinoa, chou rouge, poivrons rouges et verts, carottes et sauce cacahuète au gingembre.

Salade de hareng fumé 15,90€

aux Pommes rouges

Hareng fumé et mariné, oignons rouges, crème fraîche épaisse, yaourt grec, mélange de jeunes pousses, vinaigre balsamique blanc, aneth, cornichons hachés et herbettes.

Salade Panaché 17,90€

Mélange de jeunes pousses, romaine, concombre, radis, oignons rouges, menthe, crevettes, œufs de hareng, jus de citron, fêta et huile d'olive.

Salade de Rougets 15,90€

Légumes croquants au basilic, filets de rouget et toast de tapenade d'olives noires.

Salade de Fenouil à l'Orange et anchoix marinés 16,90€

Fenouil cru assaisonné au vinaigre de xérès et moutarde, oignons rouges, suprême d'orange et petits filets d'anchoix marinés, olives noires.

Croque Poulet croustillant 13,90€

Aiguillettes de poulet Corn Flakes, mozzarella et pesto de basilic. Servi avec un mélange de jeunes pousses, vinaigrette balsamique.

PIZZAS

Pâte à pizza élaborée 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.

4 Fromages 15,90€

Sauce tomate, mozzarella râpée, roquefort, chèvre et grana padano.

Vézuvio 16,90€

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

Pizza du Chef 17,90€

Crème ciboulette, mozzarella râpée, viande hachée de boeuf, chèvre, roquefort, oignons frits, noix et persillade.

Andalouse 15,90€

Sauce tomate, mozzarella râpée, chorizo et poivrons confits.

Pistachio 16,90€

Crème ciboulette, mozzarella râpée, straciatella, pistaches concassées, mortadelle et pesto de basilic.

Biquette 14,90€

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

Languedocienne 15,90€

Crème ciboulette, mozzarella râpée, aubergines grillées, poivrons confits, oignons rouges, filets d'anchois et pesto basilic.

BURGERS

Pain burger artisanal et fromages affinés.

Steak haché de bœuf de races à viandes

100% muscles.

Accompagnés de potatoes et salade.

Le Classic 16,90€

Bun's brioché, sauce bigburger, steak haché de bœuf d'Occitanie 150g, lard grillé, cheddar, sucrose et tomate.

Le Manhattan 17,90€

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

Le Black Burger Basque 18,90€

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

Le Frenchy Burger 19,90€

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

L'Andalous 18,90€

Bun's brioché noir au sésame, steak haché de bœuf d'Occitanie 150g, chorizo grillé, sauce andalouse, poivrons confits et tranche de tomme de brebis.

L'Italien 18,90€

Bun's brioché, aiguillette de poulet corn flakes, mozzarella, pesto de basilic, jambon de Parme, tomates et aubergines grillées.



Visuels non contractuels.



VIANDES

Supplément sauce : 1€

Faux-Filet de Bœuf d'Occitanie 20,90€
Servi avec potatoes, salade et sauce chimichuri.

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

Pavé de Rumsteak de Bœuf d'Occitanie 21,90€
Mariné ail citron et thym, cuit au four, servi avec potatoes, salade et sauce au choix.

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

Gigot d'Agneau Catalan "El Xai" 29,90€
Rôti au four, servi avec un écrasé de pommes de terre, confit d'oignons rouges aux raisins secs et cannelle, jus romarin.

Épaule de Veau des Pyrénées IGP confite de 6h 22,90€
Servie avec un écrasé de pommes de terre, son jus de cuisson et ses légumes de saison.

Magret de Canard français 27,90€
Servi entier avec son écrasé de pommes de terre, ses légumes de saison et sauce au choix.

POISSONS

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

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

Filet de Turbot sauvage cuit au four 32,90€
Servi avec son risotto crémeux, ses légumes de saison grillés, aioli et sauce vierge.

Filet de Dorade Royale 26,90€
Servi avec son risotto crémeux, ses légumes de saison grillés, aioli et sauce vierge.

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

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

Assiette de Fromages	9,90€
Assortiment de fromages et noix.	
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.	
Soupe de Melon au basilic	8,90€
Soupe fraîche de melon, huile basilic et sorbet citron vert.	
Tartelette aux fraises revisitée	8,90€
Disque de pâte sablée, crème mascarpone à la fève de tonka, fraises, coulis de fraises et basilic.	
Tarte à la vanille	8,90€
Pâte sablée, mousse de crème anglaise à la vanille et meringue italienne.	
Fruits frais du jour	8,90€
Servi sur un chemin de crumble à la noisette, coulis de fraise et chantilly.	
Tiramisu aux pêches	8,90€
Biscuits cuillères, sirop de pêches, crème mascarpone et dès de pêches fraîches.	

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

VINS ROSÉS

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

VINS BLANCS

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



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

04 67 32 59 53

12h00-15h00 & 19h00-00h00

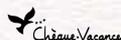
Service

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

