



# MENU

## BAR DU SOLEIL



DANS LES JARDINS DE L'HÔTEL, AVEC VUE SUR LA MER ET TERRASSE ENSOLEILLÉE. LE RESTAURANT SE TROUVE À 5 MIN À PIED DU VILLAGE DE GIENS  
 IN THE HOTEL GARDENS, WITH SEA VIEW AND SUNNY TERRACE. THE RESTAURANT IS A 5-MINUTE WALK FROM THE VILLAGE OF GIENS  
 À L'ADRESSE : 420 CHEMIN DU BÉTON

### LES ENTRÉES | STARTERS

**ACCRAS DE MOULES** 15€  
 MUSSELS ACCRAS

Au céleri et relish à la pomme verte  
 Celery and green apple relish

**ŒUF PARFAIT FAÇON MEURETTE** 18€  
 MEURETTE-STYLE PERFECT EGG

Champignons de cueillette et lard guanciale  
 Foraged mushrooms and guanciale bacon

**POIREAUX VINAIGRETTE ET MIMOSA** 14€  
 LEEKS WITH VINAIGRETTE AND MIMOSA

À la graine de moutarde  
 With mustard seed

**PRAWN ROLLS** 19€  
 PRAWN ROLLS

Coleslaw anisé, mayonnaise au sriracha et herbes fraîches  
 Aniseed coleslaw, sriracha mayonnaise and fresh herbs

**MARBRÉ DE RETOUR DE PÊCHE** 21€  
 MIX OF LOCAL FISH

Salade de fenouil à l'orange et vinaigrette gourmande  
 à la soupe de poissons  
 Fennel salad with orange and gourmet vinaigrette, served in a fish soup

**RILLETTES DE CANARD AU BUTTERNUT** 15€  
 DUCK RILLETTE WITH BUTTERNUT

Tartine perdue aux aromates du jardin et figes AOP de Solliès  
 French toast with garden herbs and AOP figs from Solliès

### LES DÉLICES DU PÂTISSIER THE DELIGHTS OF THE PATISSIER

**LA FIGUE** 14€  
 THE FIG

Tarte sablée amande, ganache sésame et  
 figes de Solliès  
 Shortbread almond tart with sesame ganache and  
 figs from Solliès

**LE FLAN VANILLE POP-CORN** 14€  
 VANILLA AND POP-CORN FLAN

Pâte sablée amande, crème pâtissière  
 vanille, pop-corn et caramel beurre salé  
 Shortbread almond pastry, vanilla pastry cream, popcorn  
 and salted butter caramel

**MOELLEUX CITRON / PISTACHE** 14€  
 SOFT LEMON AND PISTACHIO CAKE

Moelleux pistache, crème citronnée, zeste  
 confit et praliné pistache  
 Soft pistachio cake, Lemon ganache, preserved lemon  
 zest and pistachio praline

**COMME UNE TARTE TATIN** 14€  
 LIKE A TARTE TATIN

Sablé breton, golden caramélisée, chantilly  
 vanillée  
 Breton shortbread, caramelized golden apples, vanilla  
 whipped cream

### LES PLATS | DISHES

**LOTTE EN BLANQUETTE** 28€  
 LOTTE IN A BLANQUETTE

Au chorizo et petits légumes d'automne  
 With chorizo and small autumn vegetables

**ESPADON MARINÉ À L'ALCOOL DE RIZ** 26€  
 SWORDFISH MARINED IN RICE ALCOHOL

Polenta aux épices douces et maïs grillé  
 Polenta with sweet spices and grilled corn

**RISOTTO CRÉMEUX À LA BETTERAVE** 23€  
 CREAMY BEET RISOTTO

Chèvre du Pays et pistou de roquette  
 Local goats' cheese and rocket pesto

**TAGLIATELLES IMPRIMÉES D'ESTRAGON** 24€  
 TAGLIATELLE WITH TARRAGON

À la ricotta pistachée, sauce curry vert et gel citron épicé  
 With pistachio ricotta, green curry sauce and spicy lemon gel

### LES CUISSONS AU CHARBON DE BOIS VÉGÉTAL | COOKING WITH VEGETABLE CHARCOAL

avec un travail sur le grillé et le fumé,  
 le chef vous propose sa sélection du moment  
 with a focus on grilled and smoked dishes, the chef offers you  
 his selection of the moment

**MAGRET DE CANARD** 31€  
 DUCK BREAST

Patate douce parfumée au yuzu sauce gastrique à la menthe  
 Sweet potato flavored with yuzu and mint gastric sauce

**LE PALERON DE BŒUF** 28€  
 BEEF CHUCK

Comme un "bœuf de carotte"  
 Like a "carrot beef"

**PÊCHE LOCALE À LA BRAISE**  
 LOCAL CHARCOAL FISH

Poisson de méditerranée 14€ les 100gr  
 Grilled mediteranean wild fish

Homard et Langouste selon arrivage 20€ les 100gr  
 Lobster

### LES DOUCEURS CLASSIQUES | CLASSIC SWEETS

**LE CHÈVRE FERMIER DE LA MOLE** 12€  
 THE FARM GOAT OF LA MOLE

Chèvrerie de Biscare, huile d'olive de Jasson, roquette,  
 confiture de figes maison, fruits secs torréfiés  
 Biscare goat farm, Jasson olive oil, rocket, homemade fig jam, roasted  
 dried fruit

**LES GLACES ET SORBETS ARTISANAUX** 9€  
 ARTISANAL ICE CREAMS AND SORBETS

De la maison Regain de Carqueiranne (2 boules)  
 From Maison Regain in Carqueiranne (2 scoops)

**LE CAFÉ GOURMAND** 14€  
 GOURMET COFFEE

**LA SALADE DE FRUITS DU MOMENT** 12€  
 FRUIT SALAD OF THE MOMENT

CUISINE FAITE MAISON ET RÉALISÉE SUR PLACE AVEC DES PRODUITS FRAIS.  
 HOME-COOKED FOOD MADE ON SITE WITH FRESH PRODUCE. NET PRICES.