

# Le bar du soleil

RESTAURANT

HÔTEL LE PROVENÇAL



**Réservation au 04.98.04.54.54**

Depuis 1951

Dessin Matthieu Cossé

Nos équipes sont habillées par American Vintage

## Les Entrées

### NOIX DE ST JACQUES MARINÉES AU COMBAWA

Raviole ouverte et sauce légère à la verveine

### VOL-AU-VENT D'ESCARGOTS

Du domaine de la Dominette au Pradet, persillade, mitonnée de légumes et crémeux au vin blanc

### CHEESECAKE AU BRILLAT SAVARIN

Frisée fine et condiment de datte

### SAUMON MARINÉ AUX FLEURS DE PROVENCE

Blinis de pois chiche et yaourt à l'huile d'olive

## Les Plats

### TURBOT RÔTIS AU THYM

Nage de topinambour au champagne

### PARMENTIER D'EPAULE D'AGNEAU AU BUTTERNUT

Jus de cuisson aux fruits de Noël

### GNOCCHIS AUX CÈPES

Châtaigne, Gorgonzola et sauce au porto

### Les Cuissons au Charbon de Bois Végétal

Avec un travail sur le grillé et le fumé, le chef vous propose sa sélection du moment

### PLUMA DE PORC IBÉRIQUE

Gratiné à la raclette et crozets crémeux

### SUGGESTION DE NOËL

### Selon Arrivage

Poisson grillé

Homard et Langouste selon arrivage

14 € les 100gr

20 € les 100gr

## Les Délices du Pâtissier

### PARIS-GIENS

Chou noisette, crème diplomate au citron Meyer de Joëlle de la Crau et praliné

### CHEESECAKE MARRONS

Crème cheesecake, marrons confits et coulis de clémentine

### TARTE AUX POIRES ET VANILLE

Riz au lait vanille, poires caramélisées, caramel beurre salé

### FLAN POP-CORN CHOCOLAT

Flan marbré vanille/chocolat, pop-corn et chocolat au lait

## Les Douceurs Classiques

### ASSORTIMENT DE FROMAGE DU BAR DU SOLEIL

Roquette, confiture de figues maison

### LE CAFÉ GOURMAND

### LA SALADE DE FRUITS DU MOMENT

### LES GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

De la maison Regain à Carqueiranne (2 boules)



Cuisine faite maison et réalisée sur place avec des produits frais.

Prix nets.

## Starters

**SCALLOPS MARINATED IN COMBAWA** 21€

Open raviole with a light verbena sauce

**VOL AU VENT D'ESCAGOT** 19€

from « Domaine de la Dominette » in Le Pradet  
Persillade, vegetables and white wine cream sauce

**BRILLAT SAVARIN CHEESECAKE** 15€

fine frisée and date condiment

**MARINATED SALMON WITH PROVENCE FLOWERS** 16€

chickpea blinis and yoghurt with olive oil

## Dishes

**ROASTED TURBOT WITH THYME** 31€

Jerusalem artichoke with champagne

**LAMB SHOULDER PARMENTIER WITH BUTTERNUT** 26€

Christmas fruit juice

**GNOCCHI WITH PORCINI MUSHROOMS** 24€

Chestnut, gorgonzola and port sauce

## Cooking with Vegetable Charcoal

With a focus on grilled and smoked dishes, the chef offers you his selection of the moment

**IBERIAN PORK PLUMA** 27€

raclette gratin, creamy crozet

## CHRISTMAS SUGGESTION

### Depending on arrival

Grilled fish 14 € 100gr

Lobster according to availability 20 € 100gr

## The Pastry Chef's Delights

**PARIS-GIENS** 14€

Hazelnut « chou », Meyer lemon diplomat cream by Joëlle, praline

**CHESTNUT CHEESECAKE TART** 14€

Cheesecake cream, candied chestnuts and clementine coulis

**PEARS AND VANILLA TART** 14€

Vanilla rice pudding, caramelized pears and salted butter caramel

**POPCORN CHOCOLATE FLAN** 14€

Marbled vanilla/chocolate flan, popcorn and milk chocolate

## Classic Sweets

**ASSORTED CHEESES FROM THE BAR DU SOLEIL** 12€

arugula, homemade fig jam

**GOURMET COFFEE** 14€

**SEASONAL FRUIT SALAD** 12€

**ARTISANAL ICE CREAMS AND SORBETS** 9€

From Maison Regain in Carqueiranne (2 scoops)



Home-cooked food made on site with fresh produce.  
Net prices.