



# *Le Soleil Royal*

## ***Formule express à 9€***

Plat  
+  
Café ou thé

## ***Formule à 18€***

Entrée  
+  
Plat  
+  
Fromage ou dessert

## ***Formule à 14€***

Entrée & plat  
Ou  
Plat & dessert

## ***Formule à 21€***

Entrée  
+  
Plat  
+  
Fromage  
+  
Dessert

# *La Carte*

## *Entrées*

- Brochettes de gambas au chorizo
- Tatin d'endives (Végétarien ou jambon cru)
- Chèvre en croustillant de Kadaïf

## *Plats*

- Coq au vin, gratin dauphinois et poêlée de champignons
- Mi-cuit de thon snacké aux graines de sésame, fondant de vitelotte aux éclats d'amande et son mille feuille de légumes
- Raviolis aux deux légumes du soleil et sa crème persillée
  - Pièce du boucher, frites et salade

## *Fromage*

- Saint Marcellin (chaud ou froid)

## *Desserts*

- Moelleux au chocolat et sa crème anglaise à l'orange
- Dôme citron, cœur pomme / cassis sur son biscuit croquant
  - Panna cotta vanille et son coulis de fruits rouges
- Café ou thé gourmand (mini gaufrette de Liège, mini moelleux à la châtaigne, mini cannelé)

# *Carte des Boissons*

## ***Apéritifs***

Ballantine's	4cl	2,50€
Chivas	4cl	5,40€
Whisky coca cola		4,10€
Martini blanc	4cl	2,00€
Martini rouge	4cl	2,00€
Porto	4cl	2,00€
Ricard	2cl	2,00€
Kir cassis / pêche	12,5cl	2,50€
Jus d'ananas	20cl	1,40€
Jus d'orange	20cl	1,40€
Coca cola	33cl	1,90€

## ***Digestifs***

Armagnac	2cl	2,50€
Cognac	2cl	2,50€
Calvados	2cl	2,50€

## ***Bières***

Bières du moment (voir affichage)	33cl	2,80€
-----------------------------------	------	-------

## *Cidre*

Cidre brut (AOP) Artisanal de normandie Le Clos Fleuri	75cl	4,00€
--	------	-------

## *Eaux Minérales*

San Pellegrino	100cl	3,20€
San Pellegrino	50cl	2,30€
Vittel	100cl	3,10€
Vittel	50cl	2,20€

## *Jus de Fruits et Soda*

Jus ananas	20cl	1,40€
Jus d'orange	20cl	1,40€
Coca cola	33cl	1,90€

# Carte des Vins

## Vins Rouges

	Verre	37,5cl	75cl
<b>Bordeaux (AOP)</b>			
Pessac Léognan.....			22,50€
Château de Rochemorin			
<b>Médoc.....</b>			18,00€
Château Poitevin			
<b>Lussac Saint-Émilion.....</b>		8,50€	18,00€
Château Tour de Ségur			
<b>Côtes de Bourg.....</b>	2,50€	5,50€	8,00€
Les Augiers			
<b>Sud Ouest (AOP)</b>			
Madiran.....			10,00€
Idée reçue n°1			
<b>Beaujolais (AOP)</b>			
Morgon.....			16,00€
Château de Pizay			
<b>Loire (AOP)</b>			
Saumur Champigny.....		6,50€	9,00€
Tuffeau			
<b>St-Nicolas de Bourgueil.....</b>			10,00€
Les terres noires			
<b>Chinon.....</b>			10,50€
«Ampoule» Robin Bio			
<b>Côtes du Rhône (AOP)</b>			
Côtes du Rhône.....	2,50€	5,50€	8,00€
Les Caprices d'Antoine			
<b>Gigondas.....</b>	4,00€		25,50€
Dentelles			
<b>Crozes Hermitage.....</b>			21,00€
Mucyn			
<b>Bourgogne (AOP)</b>			
Pinot noir.....			14,00€
Albert Bichot			
Pinot noir.....		8,00€	
Mancey			
<b>Mercrey.....</b>			24,00€
Meix Foulot			
<b>Hautes Côtes de nuit.....</b>	3,50€		17,00€
Albert Bichot			

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

## Vins Rosés

	Verre	37,5cl	75cl
<b>Provences (AOP)</b>			
Côtes de Provence.....	2,00€	5,50€	9,00€
Secrets d'Élise			
<b>Loire (AOP)</b>			
Cabernet d'Anjou .....			7,00€
Tuffeau			
<b>Rhône (AOP)</b>			
Tavel.....		7,00€	12,00€
Cuvée du Roy			

## Vins Blancs

<b>Alsace (AOP)</b>			
Gewürztraminer .....		7,00€	11,00€
Gisselbrecht			
Riesling .....	2,00€	6,00€	9,00€
Gisselbrecht			
<b>Loire (AOP)</b>			
Sancerre .....		12,00€	21,50€
Domaine Saint Romble			
Menetou Salon .....	3,00€		15,50€
Domaine Fournier			
Coteaux du Layon .....			13,00€
Domaine Cady Bio			
<b>Sud Ouest (AOP)</b>			
Côtes de Gascogne.....			8,00€
Domaine de tariquet			
<b>Bourgogne (AOP)</b>			
Bourgogne Aligoté .....			10,00€
Buissonier			
Mâcon Village.....		8,00€	11,50€
Domaine Dupré			

## Vins Pétillants

<b>Champagne (AOP)</b>			
Champagne Brut .....			25,00€
Paul Romain			
<b>Crémant (AOP)</b>			
Crémant de Bourgogne Brut.....			15,00€
Bailly Lafierre			