

BAR DU SOLEIL

PAMPELONNE

Para picar

« RUBIA GALLEGA », 34
CON PICOS CRUJIENTES
RUBIA GALLEGA BEEF, CRUNCHY BREADSTICKS

TOAST GRILLÉ, 25/PIÈCE
BEURRE & CAVIAR
CAVIAR & BUTTER GRILLED TOAST

BROCHETTE « GILDA » THON*, 16/PIÈCE
SAUMON, ANCHOIS, OLIVES ET LÉGUMES MARINÉS
« GILDA » SKEWER WITH TUNA*, SALMON,
ANCHOVIES, OLIVES & PICKLED VEGETABLES

CROQUETAS AU JAMBON IBÉRIQUE 18
IBERIAN HAM CROQUETAS

ANCHOIS DE CANTABRIE 28
& « BOQUERONES » MARINÉS,
PAN CON TOMATE
CANTABRIAN ANCHOVIES & MARINATED BOQUERONES,
PAN CON TOMATE

De la huerta

GASPACHO TRADITIONNEL 24
ACCOMPAGNÉ DE SES CONDIMENTS
TRADITIONAL GAZPACHO SERVED WITH CONDIMENTS

TOMATES ANCIENNES, 26
CÉBETTES FRAÎCHES, VINAIGRETTE AU XÉRÈS
HEIRLOOM TOMATOES, FRESH SPRING ONIONS,
XÉRÈS VINAIGRETTE

CÉSAR, POULET CROUSTILLANT, 28
PARMESAN & CROÛTONS
CAESAR SALAD, CRISPY CHICKEN, PARMESAN & CROUTONS

SALADE DE POIVRONS GRILLÉS 27
& VENTRÈCHE DE THON*
GRILLED PEPPER & TUNA* BELLY SALAD

Pasta

MACARONIS GRATINÉS « À LA CARDINAL » 40
CHAMPIGNONS & SAUCE CRUSTACÉS
CARDINAL-STYLE MACARONI GRATIN,
MUSHROOMS & SHELLFISH SAUCE

SPAGHETTIS AUX LANGOUSTINES, 68
TOMATES CERISES & BASILIC
SPAGHETTI WITH LANGOUSTINES, CHERRY TOMATOES & BASIL

« FIDEUÁ » CROQUANTE À LA LOTTE, 42/PERS.
CREVETTES ROUGES & AÏOLI PARA 2
CRISPY FIDEUÁ WITH MONKFISH, RED SHRIMPS & AÏOLI FOR 2

Mer

CALAMAR FRIT À L'ANDALOUSE, 36
MAYONNAISE CITRONNÉE
ANDALUSIAN-STYLE FRIED SQUID, LEMON MAYONNAISE

CARPACCIO DE CREVETTES ROUGES 42
OIGNONS DOUX CARAMELISÉS
RED SHRIMPS CARPACCIO, CARAMELISED SWEET ONIONS

MOULES DE BOUCHOT AU BARBECUE 28
BARBECUED BOUCHOT MUSSELS

LAMINA DE VENTRÈCHE DE THON, 42
VINAIGRETTE BAIE ROSE & POIVRE
TUNA BELLY THIN SLICES, PINK PEPPERCORN
& BLACK PEPPER VINAIGRETTE

POULPE À LA GALICIENNE, POMMES DE TERRE, 38
PIMENTÓN DE LA VERA
GALICIAN-STYLE OCTOPUS, POTATOES, PIMENTÓN DE LA VERA

« ENSALADILLA » À L'ARAIGNÉE DE MER, 44
CONDIMENT CORAIL, ESTRAGON
CRAB SALAD, CORAL CONDIMENT, TARRAGON

Tradición

POLLO MARINADO AUX 10 ÉPICES 42
CHICKEN MARINATED WITH 10 SPICES

TARTARE DE WAGYU AU COUTEAU 44
HAND-CUT WAGYU TARTARE

BAVETTE BLACK ANGUS, 56
BRASA Y SALSA « AL AJILLO »
BRAISED BLACK ANGUS FLANK STEAK,
«AL AJILLO» GARLIC SAUCE

CÔTELETTES D'AGNEAU 54
À LA MILANAISE, AÏOLI
MILANESE-STYLE LAMB CHOPS, AÏOLI

« CORTE DE LUBINA » AU FOUR, 52
POMMES DE TERRE BOULANGÈRES
& TOMATE RÔTIE
BAKED SEABASS, POTATO GRATIN & ROASTED TOMATO

PARA COMPARTIR

LOTTE FRITE, SAUCE TARTARE & LAITUE 15/100GR
FRIED MONKFISH, TARTARE SAUCE & LETTUCE

BAR SAUVAGE ENTIER « À LA BALBAINA » 22/100GR
WHOLE WILD SEABASS, BALBAINA SAUCE

SOLE GRILLÉE À LA BRAISE 25/100GR
BRAISED SOLE

PATTE DE KING CRAB D'ALASKA, 49/100GR
ESPUMA HOLLANDAISE AU PAPRIKA
ALASKAN KING CRAB LEG, PAPRIKA HOLLANDAISE ESPUMA

* Thon Albacore
Albacore tuna

Tous nos prix sont nets et exprimés en euros.
All our prices are net and in euros.

BAR DU SOLEIL

PAMPELONNE

Garnitures

FRITES FRAÎCHES JUSTE SALÉES 16
& PIMENTS GRILLÉS DE PADRÓN
FRESH FRENCH FRIES WITH SEA SALT
& PADRÓN GRILLED CHILLI PEPPERS

LAITUE ENTIÈRE 14
WHOLE LETTUCE SALAD

ASPERGES VERTES « À LA PARRILLA », 18
SAUCE ROMESCO
GRILLED GREEN ASPARAGUS, ROMESCO SAUCE

MINI CAROTTES GRILLÉES 18
À L'ESCABÈCHE, SAFRAN
ESCABÈCHE-STYLE GRILLED BABY CARROTS, SAFFRON

Gourmandises

FLAN CREMOSO, CAMEL 18
CREAMY FLAN, CAMEL

BRIOCHE PERDUE, CRÈME ANGLAISE 18
& GLACE CAMEL BEURRE SALÉ
BRIOCHE FRENCH TOAST, CUSTARD
& SALTED BUTTER CAMEL ICE CREAM

GLACE COCO, MANGUE, 20
NOIX DE COCO FRAÎCHE
COCONUT ICE CREAM, FRESH MANGO & COCONUT

CHEESECAKE BASQUE « TARTA DE QUESO » 22
« TARTA DE QUESO » BASQUE CHEESECAKE

MOUSSE AU CHOCOLAT À LA LOUCHE, TOPPINGS 18
CHOCOLATE MOUSSE, LADLED AT THE TABLE, TOPPINGS

SÉLECTION DE FRUITS FRAIS & INFUSÉS 26
FRESH & INFUSED FRUIT SELECTION

GLACES & SORBETS 4/LA BOULE
ICE CREAMS & SORBETS

Cocktails

BRASA 12CL 20
TEQUILA MANGUE, AJÍ AMARILLO,
COINTREAU, CITRON VERT

LUZ 12CL 19
CACHAÇA, ORANGE SANGUINE,
CITRON VERT, SUCRE DE CANNE

RUBÍ 20CL 14
GRANITÉ PASTÈQUE, BASILIC, CITRON VERT

LIMONADA 18CL 12
MIEL, GINGEMBRE, MENTHE, CITRON

Extrait de la carte des vins

CHAMPAGNE AOP
75CL 115

N.V. « SOLESENCE »
JEAN-MARC SELEQUE

CÔTES DE PROVENCE AOP ROSÉ
75CL 45

2025 « CANISSON »
DOMAINE CAMPAUX

CÔTES DU RHÔNE AOP ROUGE
75CL 50

2022 « LES GARRIGUES »
DOMAINE JULIEN MASQUIN

SANCERRE AOP BLANC
75CL 85

2023 « LES CAILLOTES »
DOMAINE PASCAL JOLIVET

CHABLIS AOP BLANC
75CL 80

2023 DOMAINE CORTAULT MICHELET

Playa

50
TRANSAT
SUNBED

10
SERVLETTE
TOWEL

10
PARASOL
BEACH UMBRELLA

Les vins et champagnes contiennent des sulfites et peuvent contenir des traces de produits à base d'œuf/lait.
Wines and champagnes contain sulphites and may contain traces of eggs/milk-based products