



La Soleïade

RESTAURANT • PIZZERIA • GRILL

SARL Les Vaches - 32 route du Camp de César, 30200 Orsan

Tél : 04 66 90 09 09 - www.restaurant-la-soleiade.com

Du mardi au vendredi midi et soir. Samedi soir uniquement

La carte des spécialités du chef Matthieu Julié

Retrouvez les nouveautés du chef sur nos ardoises
au grè des saisons et de son humeur !

Chers clients, vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires ?
Merci de nous le signaler au moment de la commande. Vous suivez un
régime « pesé » ? Nous nous adaptons aussi !

Moyens de paiement acceptés : espèces, cartes bancaires, tickets restaurant
(maximum deux par personne), chèques vacances (sans limites). Nous ne
rendons pas la monnaie sur ces deux derniers moyens de paiement





Boissons

Perrier (33cl)	3,00€
Perrier tranche (33cl)	3,10€
Eau plate, eau gazeuse (50cl / 1L)	3,00€ / 6,00€
Jus de fruits	2,50€
Sodas (Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Schweppes, Ice Tea) (33cl)	3,30€
Sirops (orgeat, menthe, grenadine, pêche, fraise, lavande, châtaigne, violette, citron, pamplemousse) (2cl)	2,20€

Bières

Vedette (blanche), Panaché	3,50€
Demi-pêche, citron, tango	3,60€

Bières artisanales Loro, Nicolas Sanchez (selon disponibilité)

Rousse, ambrée, brune	(33cl)	5,50€
	(75cl)	13,50€

Apéritifs

Muscat, Kir (cassis, mûre, sirop), Rosé pamplemousse, Campari	3,00€
Palermo (sans alcool)	3,00€
Martini rouge, Martini blanc, Suze, Americano, Porto	3,60€

Apéritifs anisés

Ricard, 51 (3cl)	2,40€
Mauresque, tomate, perroquet	2,50€

Boissons chaudes

Café, décafeiné, allongé	1,70€
Café noisette	1,80€
Thé, infusion	3,50€
Cappucino	4,00€

Restaurant La Soleïade



Menu enfant

Servi jusqu'à 8 ans

9,00€

Une boisson

Sirop, Coca-Cola, jus d'orange

Un plat

Demi pizza Doran (sauce tomate, jambon, fromage, olives)
ou Steak haché accompagné de frites ou de légumes frais
ou Poisson accompagné de frites ou de légumes frais

Un dessert

Dessert du moment ou une boule de glace

Menus du jour

Servis uniquement **le midi en semaine**, hors jours fériés (quantité limitée)

Plat du jour seul

11,00€

Entrée & plat / Entrée & dessert / Plat & dessert

14,40€

Supplément de 2€ pour les desserts « Très Gourmands » et « Alcoolisés »

Entrée, plat et dessert

16,40€

Supplément de 2€ pour les desserts « Très Gourmands » et « Alcoolisés »

Laissez-vous tenter par les nouveautés du chef
disponibles dans notre menu «Carte»



Les Spécialités

Salade Soleïade

Roulés d'aubergines farcis à la brandade de morue du Gard sur une salade de saison.

12,50€

Salade Noëlle à la vinaigrette de framboises

Chèvre fermier du Gard en croûte de sésame et miel sur toast avec sa salade de saison.

12,50€

Tartare de boeuf classique (Boeuf origine Union Européenne)

Préparé par vos soins, frites maison et salade de saison

15,00€

Carpaccio de boeuf (Boeuf origine Union Européenne)

Parmesan, oignons frais, vinaigre balsamique, huile d'olive, frites maison et salade de saison

14,00€

Charlotte d'aubergines

Au magret de canard émincé cuit au four accompagné de son jus

18,00€

Magret de canard grillé

17,00€

Sauces

Roquefort, Poivre

2,00€

Forestière

3,00€

Moussaka de brandade façon Matthieu

15,50€

Seiches à la plancha en persillade

16,50€

Retrouvez les nouveautés du chef sur nos ardoises
au grès des saisons et de son humeur !

Restaurant La Soleïade



Pizzas

Doran : Sauce tomate, jambon, fromage, olives	10,50€
Émilie : Sauce tomate, jambon, champignons frais, fromage, olives	11,00€
Josette : Sauce tomate, anchoix, fromage (à votre goût), olives	11,00€
Daniel : Sauce tomate, jambon, chorizo, fromage, olives	11,50€
Cassandra : Crème fraîche, champignons frais, jambon, fromage, olives	11,50€
Laurent : Brandade de morue, fromage, olives	12,00€
Isa : Sauce tomate, brandade de morue, fromage, olives	12,00€
Colette : Sauce tomate, fruits de mer, ail, persil, fromage, olives	12,50€
Nicou : Crème fraîche, oignons confits, lardons, fromage, olives	12,50€
Jeanine : Sauce tomate, oignons et poivrons confits, champignons frais, fromage, olives	12,50€
Jean-Pierre : Sauce tomate, roquefort, chèvre, fromage, olives	13,00€
Les garçons : Sauce tomate, crème fraîche, mozzarella, chèvre, lardons, fromage, olives	13,50€
Baptiste : Crème fraîche, lardons, oignons confits, reblochon, pomme de terre, fromage, olives	14,00€

Accompagnements

Bol de salade de saison	3,00€
Ingrédient supplémentaire	0,55€



Boissons

Les vins rouges

DomaineVentajol , Côtes du Rhône Villages, (75cl)	20,50€
DomaineVentajol , Côtes du Rhône Villages élevé en fût, (75cl)	22,50€
Château de Signac , Côtes du Rhône Villages, Chusclan (75cl)	31,50€
Chateau Boucarut , Éléonore Lirac (75cl)	35,00€
Vacqueyras , Bernadette Faraut « Cuvée Alliance » (75cl)	28,00€
Crozes hermitage , Domaine Fayolle « Les sens » (75cl)	33,00€
Côteaux du Languedoc , Terrasses du Larzac, Domaine du plan de l'Homme « Florès » (75cl)	27,00€
Faugères , Château du Grezan (75cl)	25,00€

Val de Loire

Saint Nicolas de Bourgueil , Domaine de la Cotellerie (75cl)	
Sancerre , Domaine les Tayaux (75cl)	38,00€
Saumur Champigny , château du Hureau « Tuffe » (75cl)	38,00€
	39,00€

Bordeaux

Saint Estèphe , Château Lavillotte (75cl)	
Saint Emilion , Château Tour Peyronneau (Grand Cru) (75cl)	58,00€
	54,00€

Bourgogne

Pommard , Domaine Garaudet (75cl)	
Chassagne Montrachet , Domaine Larue (75cl)	86,00€
	62,00€

Les vins rosés

Domaine Ventajol , Côtes du Rhône (75cl)	
Château de Signac , « Le Rosé », Chusclan (75cl)	19,50€
Chateau Saint Maurice , Côtes du Rhône, « Les Parcelles » (75cl)	20,50€
	21,00€

Les vins blancs

DomaineVentajol , Côtes du Rhône (75cl)	
Chateau Saint Maurice , Vin de pays Domaine du Nizon, Chardonnay (75cl)	18,50€
Saint Joseph , Cave de Tain l'Hermitage (75cl)	21,50€
	40,00€

Restaurant La Soleïade



Languedoc

Côteaux du Languedoc, Clos de l'Amandaie (75cl) 25,00€

Vin de Pays du Val de Montferrand, Domaine de l'Hortus «La Bergerie» (75cl) 25,00€

Val de Loire

Pouilly Fumé, Domaine François Blanchet « Calcite » (75cl) 41,00€

Sancerre, Domaine les Tayaux (75cl) 37,00€

Bourgogne

Meursault, Domaine Garaudet vieilles vignes (75cl) 75,00€

Champagnes Richard Cheurlin

Carte Or L&S la bouteille (75cl) 55,00€

Carte Or L&S la coupe (7cl) 6,50€

Cuvée Jeanne la bouteille (75cl) 95,00€

Vins au pichet

SARL Ventajol, Vin de la Communauté Européenne

Rouge et rosé le verre 2,40€

le quart 4,50€

le demi 6,50€

Blanc 100% Viognier le verre 3,00€

le quart 5,00€

le demi 7,50€

Sélection de Noëlle le verre 5,00€

Digestifs

Whisky Ballantines, Gin, Vodka, Get27, Malibu, Bailey's, Rhum, Poire, William, Calvados, Cognac, Armagnac, Marc de Provence, Verveine (6cl) 6,00€





Desserts

Le coin des gourmands

Mousse au chocolat	6,00€
Tiramisu maison selon l'humeur du chef	6,00€
Suggestion du moment	6,00€
Glaces ou sorbets 2 boules de glace accompagnées de crème Chantilly.	6,00€
<i>Parfums : vanille, chocolat, café, menthe-chocolat, citron, cassis</i>	
L'assiette de fromages de Noël	7,00€

Le coin des très gourmands

Café, décafeiné, thé ou infusion gourmand et ses petits desserts surprises	7,70€
Profiteroles accompagnées de chocolat chaud maison	7,70€
Café liégeois : 2 boules de glace au café, expresso et crème Chantilly	7,70€
Chocolat liégeois : 2 boules de glace au chocolat, chocolat chaud et crème Chantilly	7,70€
Vanille liégeoise : 2 boules de glace vanille, chocolat chaud et crème Chantilly	7,70€
L'ardéchoise : 2 boules de glace vanille, crème de marrons et crème Chantilly	7,70€

Les desserts alcoolisés

Ice Berg , 2 boules de glace menthe-chocolat, Get 27 (4cl)	8,80€
Colonel , 2 boules de glace au citron, vodka (4cl)	8,80€



Suivez l'actualité du restaurant sur notre site internet et notre page Facebook !

Noëlle & Matthieu