

# BAR DU SOLEIL

PAMPELONNE

## Para pizar

**« 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, 48/PERS.**  
**GAMBAS & AÏOLI PARA 2**  
CRISPY FIDEUÁ WITH MONKFISH, LARGE PRAWNS & AÏOLI FOR 2

## Mer

**CALAMAR FRIT À L'ANDALOUSE, 34**  
**MAYONNAISE CITRONNÉE**  
ANDALUSIAN-STYLE FRIED SQUID, LEMON MAYONNAISE

**CARPACCIO DE GAMBAS 42**  
**OIGNONS DOUX CARAMÉLISÉS**  
PRAWN 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

**PATTE DE KING CRAB D'ALASKA, 140**  
**ESPUMA HOLLANDAISE AU PAPRIKA**  
ALASKAN KING CRAB LEG, PAPRIKA HOLLANDAISE ESPUMA

## 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

**RASCASSE FAÇON « BOUILLABAISSE » 20/100GR**  
BOUILLABAISSE-STYLE ROCK FISH

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

**SOLE GRILLÉE À LA BRAISE 25/100GR**  
BRAISED SOLE

\* 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, CARAMEL 18**  
CREAMY FLAN, CARAMEL

**BRIOCHE PERDUE, CRÈME ANGLAISE 18**  
**& GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ**  
BRIOCHE FRENCH TOAST, CUSTARD  
& SALTED BUTTER CARAMEL 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 22**  
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. « SOLESSENCE »**  
**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