SAMO SOLE SAMO

1 All des Flamants Roses

Histoire

Une nouvelle page s'écrit, et déjà, à l'horizon de 2020, se lève Le Grand Soleil : un restaurant emblématique de Gruissan, discrètement posé à quelques pas du Paparazzo... Depuis son ouverture, le groupe EO Family y cultive une cuisine audacieuse et raffinée, pensée pour les néo-gastronomes comme pour les épicuriens curieux. À la carte : des vins rares et vivants, du poisson pêché en Méditerranée, une vue à couper le souffle, et une brigade cosmopolite menée tambour battant par des esprits agités et passionnés. Nous avons hâte de vous y accueillir, au cœur vibrant du pays gruissanais.

















PETIT DEJ'

CLASSIC

Café, jus Granini ou chocolat chaud Viennoiseries Baguette grillée avec confiture de fraise ou d'abricot Fruits de saison Fromage blanc muesli miel et fruits rouges



COMPLET

Café, jus Granini ou chocolat chaud Viennoiseries Baguette grillée avec confiture de fraise ou d'abricot Fruits de saison Fromage blanc, muesli, miel et fruits rouges Charcuterie (saucisson, jambon blanc, jambon de pays) Œuf au plat Bacon Manchego Tomates cerises



Selon les arrivages et la disponibilité des produits, certains ingrédients peuvent être remplacés

GRAND SOLEIL







PARTAGE

Rillettes de poisson
Houmous
Baba ganoush
Tzatziki
Pan con tomate Serrano
Pâté de campagne
Pissaladière revisitée façon Grand Soleil
Assiette de la mer
bulots, crevettes
Piquillos
Risotto d'épeautre
Sardines
Couteaux
Croquetas
Brochettes de poulet
Frites maison

DESSERT

Brownies au chocolat

VIN

Flying solo - Chai débarque - rouge, blanc, rosé

Selon les arrivages et la disponibilité des produits, certains plats et vins peuvent être modifiés.

1/4 de vin et café compris GRAND SOLEIL





DEGUSTATION

Couteaux Palourdes Sushis Brochettes de bœuf mariné Sashimi de thon au sésame Straciatella Bellota Houmous Tzatziki Baba ganoush Mini buns saumon gravlax Linquine aux crevettes Avocado toast Gambas planchées au pastis Planche mixte (charcuteries et fromages)
Plateau de fruits de mer
(Huîtres des Salins n°2, crevettes, bulots) Cœur de canard Frites maison Tartare de poisson Mini tacos de poulpe Croquetas Création de pintxos



MENU DE GROUPE



VIN

Saint Victor - Gérard Bertrand - rouge La Grande Bleue - Gérard Bertrand - blanc Côte des roses - Gérard Bertrand - rosé

1/4 de vin et café compris

Selon les arrivages et la disponibilité des produits, certains plats et vins peuvent être modifiés.

GRAND SOLEIL

Moelleux chocolat, panna cotta, mousse au chocolat





ENTRÉE

(retenir 2 choix)

Saumon gravelax, aneth, baies rouges, poivres
Tartare de loup, gelée de d'orange sanguine
L'assiette des tartinables
Houmous / Baba ganoush / Tzatziki / Stracciatella et pain pita
L'assiette de charcuterie

PLAT

(retenir 2 choix)

Cabillaud, écrasé de pommes de terre et herbes audoises Filet de loup sauce vierge, épeautre et légumes confits Spaghetti alle vongole Pavé de rumsteack frites maison Cochon pluma du ROC, sphaghetti

DESSERT

(au choix)

Brownies au chocolat Flan pistache

VIN

(au choix)

Flying solo - Chai débarque - rouge, blanc, rosé

Selon les arrivages et la disponibilité des produits, certains ingrédients peuvent être remplacés

1/4 de vin et café compris

GRAND SOLEIL







ENTRÉE

(retenir 2 choix)

L'assiette de Bellota Le petit plateau de fruits de mer Sashimi de thon Straciatella

PLAT

(retenir 2 choix)

Pavé de merlu, caponata
Filet de turbot et pois gourmand et tomates cerises
Pavé de rumsteck, frites maison et sauce au poivre
Magret de canard, et pommes de terres grenailles persillées

DESSERT

(retenir 2 choix)

Flan pistache Tiramisu Moelleux au chocolat Valrhona

VIN

(au choix)

Saint Victor - Gérard Bertrand - rouge La Grande Bleue - Gérard Bertrand - blanc Côte des roses - Gérard Bertrand - rosé

Selon les arrivages et la disponibilité des produits, certains ingrédients peuvent être remplacés

1/4 de vin et café compris

GRAND SOLEIL

