



60
FAMILLE

paparazzo

NONNA

SOLEIL GRAND SOLEIL GRAND

mamamouchi

Histoire

Tout commence il y a quinze ans au Paparazzo, paillote devenue une véritable institution de la côte audoise : un lieu libre, chaleureux et Rock'n'Roll, où l'on vient bien manger et bien vivre.

En 2017, Le Mamamouchi rejoint l'aventure, bar-resto hippie posé au bord de l'étang, rapidement devenu un spot incontournable du Sud.

En 2020, Le Grand Soleil s'impose à son tour avec une cuisine audacieuse, des produits de la mer et une expérience raffinée à deux pas du Paparazzo.

Et en 2026, un petit dernier arrive dans la famille : Nonna, un restaurant italien généreux et convivial, inspiré des grandes tablées et de la cuisine du cœur.

Une seule promesse depuis le début : bien manger, bien vivre, et partager.



1 All des Flamants Roses





le Grand Soleil



le Grand Soleil











PETIT DEJ'

DE GROUPE

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

12€

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

18€

GRAND SOLEIL





MENU

DE GROUPE

35€

PARTAGE

Rillettes de lieu noir
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

1/4 de vin et café compris

GRAND SOLEIL



MENU

DE GROUPE

45€

DEGUSTATION

Couteaux
Palourdes
Sushis / Sashimi saumon
Brochettes de bœuf mariné
Tataki de thon au sésame
Tempura de légumes
Bellota
Houmous
Tzatziki
Baba ganoush
Crab rolls
Mini buns saumon gravlax
Moules gratinées
Linguine aux crevettes
Avocado toast
Gambas planchées au pastis
Gnocchis au parmesan
Planche mixte
(charcuteries et fromages)
Gravlax de saumon
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
Moelleux chocolat, panna cotta, tarte citron meringuée en verrine

GRAND SOLEIL



MENU

DE GROUPE

45€

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

GRAND SOLEIL



MENU

DE GROUPE

45€

ENTRÉE

(au choix)

Saumon mariné, betterave et citron vert / Blinis de lentilles corail
Tartare de daurade ou de loup, gelée de mandarine
L'assiette des tartinables
Houmous / Baba ganoush / Tzatziki / Stracciatella et pain pita
L'assiette de charcuterie

PLAT

(au choix)

Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre et herbes audoises
Filet de dorade en écaille d'aïoli, épeautre et légumes confits
Spaghetti alle vongole
Épaule d'agneau marinée aux épices, puis confite, et gros légumes
Sauté de veau au citron et spaghetti

DESSERT

(au choix)

Moelleux au chocolat Valrhona
Citron brûlé et salade d'agrumes au basilic

VIN

(au choix)

Flying solo - Chai débarque - rouge, blanc, rosé

¹/₄ de vin et café compris

GRAND SOLEIL





MENU

DE GROUPE

55€

ENTRÉE

(au choix)

*L'assiette de Bellota
Le petit plateau de fruits de mer
Carpaccio de dorade, vinaigrette et gelée de yuzu
Tartine, œuf confit et salata*

PLAT

(au choix)

*Pavé de merlu, polenta au beurre de sauge
Filet de turbot et purée de céleri
Pavé de rumsteck, frites maison et sauce au poivre
Onglet de veau, spaghetti au citron*

DESSERT

(au choix)

*Flan à la vanille de Madagascar
Tartelette citron meringuée
Crèmeux au chocolat*

VIN

(au choix)

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

1/4 de vin et café compris

GRAND SOLEIL

