

## LES MEZZÉS

### COMPOSEZ VOTRE PLATEAU DE MEZZÉS

- ✓ Houmous - pois chiches, tahini 6
- ✓ Tortilla - oignons caramélisés 6
- ✓ Pan con tomate 6
- ✓ Rakakat - pâte filo, feta, menthe 8
- ♥ Brochette de poulpe - mariné aux agrumes & rôti, sauce piquillos, mayonnaise verte & encre de seiche 8
- ♥ Arayes - pain pita, viande hachée, épices kefta, crème de sésame, oignon, sumac, citron 9
- ♥ Brochette de gambas marinées 9
- Pastilla - feuille de brik, cuisse de poulet effiloché oignons, amandes & cannelle 9



## LES ENTRÉES

- ♥ ✓ Le Chou-Fleur 13  
chou-fleur rôti mariné, crème légère à la coriandre fraîche, pickles acidulés
- ✓ L'Aubergine 13  
aubergine confite au miso, tzatziki citronné, mélasse de grenade, herbes fraîches
- ✓ La Burrata 14  
burrata fumée, abricots rôtis, miel & romarin
- ♥ Le Loup de mer 15  
ceviche de loup de mer, pickles de fraises & framboises, vinaigrette à la framboise
- ♥ Le Poulpe 14  
carpaccio de poulpe mariné aux agrumes, coulis de pequillos & encre de seiche, salade de roquette, copeaux de parmesan



## LES PLATS

- ✓ Les Pâtes 22  
pâtes à la puttanesca, olives Kalamata & câpres
- ♥ Le Risotto Orzo - possible en végétarien 26  
risotto orzo, pesto basilic & ail des ours, gambas black tiger rôties
- L'Onglet 29  
onglet mariné Angus aux épices kefta, brocoletti grillés, jus réduit au thym frais sup. 3€
- Le Burger Solis 25  
burger Solis, scarmoza fumé, tomates confites, sauce béarnaise, basilic
- Les Côtes d'Agneau 32  
côtes d'agneau, légumes méditerranéens sup. 6€
- ♥ La Crispy Volaille 24  
suprême de volaille croustillante, pommes de terre rôties à la Libanaise
- La Pêche du Jour - selon arrivage 26



## LES INCONTOURNABLES

### -HORS FORMULES-

- Le Dos de Bar 41  
dos de bar confit aux trois thym, poireau braisé, beurre blanc citron & estragon
- L'Entrecôte - 300gr 35  
légumes ou frites maison
- La Côte de Bœuf - à partager 95  
légumes, frites maison ou purée
- La Sole Meunière - à partager 85  
à choisir parmi les accompagnements

## LES DESSERTS

- Les Fromages 12  
assortiment de fromages affinés
- ♥ Les Fraises 12  
salade de fraises au basilic, chantilly au yuzu
- ♥ Le Triz au lait 11  
riz au lait : rhubarbe, fruit de la passion, caramel à la fleur d'oranger
- ♥ La Basboussa 12  
moelleux imbibé d'un sirop à la fleur d'oranger, crème montée à l'halva
- Café Solis 11



Retrouvez toutes nos actualités Solis sur notre site internet  
Déjeuner - diner - cocktails - teatime - brunch - live musique

✓ Végétarien    ♥ Coup de cœur de l'équipe

Prix nets en euros TTC, taxes et service inclus. Chèques non acceptés.  
En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous en informer. La liste complète des allergènes et la provenance des viandes (françaises) sont disponibles sur demande.

# THE CHEF'S SIGNATURE MENU

# solis

bar & restaurant

## MEZZES

### CREATE YOUR OWN MEZZE PLATTER

- ✔ Houmous – chickpeas, tahini 6
- ✔ Tortilla – caramelized onions 6
- ✔ Pan con Tomate – tomato, olive oil, garlic 6
- ✔ Rakakat – filo pastry, feta, mint 8
- ♥ Octopus Skewer – marinated in citrus & roasted, piquillo sauce, green mayonnaise & squid ink 8
- ♥ Arayes – pita bread, minced meat with kefta spices, sesame cream, onion, sumac, lemon 9
- ♥ Marinated prawn skewers 9
- Pastilla – brick pastry, shredded chicken, onions, almonds & cinnamon 9



## STARTERS

- ♥✔ Cauliflower 13  
roasted marinated cauliflower, light coriander cream, tangy pickles
- ✔ Eggplant 13  
miso-glazed eggplant, zesty lemon tzatziki, pomegranate molasses, fresh herbs
- ✔ Burrata 14  
smoked burrata, roasted apricots, honey & rosemary
- ♥ Sea Bass 15  
sea bass ceviche, strawberry & raspberry pickles, raspberry vinaigrette
- ♥ Octopus 14  
marinated octopus carpaccio with citrus, pequillo & squid ink coulis, rocket salad, parmesan shavings



## MAIN COURSES

- ✔ Pasta 22  
puttanesca pasta, Kalamata olives & capers
- ♥ Orzo Risotto – available as vegetarian 26  
orzo risotto, basil & wild garlic pesto, roasted black tiger prawns
- Hanger steak 29  
marinated Angus hanger steak with kefta extra €3  
spices, grilled brocoletti, thyme jus
- Burger Solis 25  
Solis burger, smoked scamorza, sun-dried tomatoes, béarnaise sauce, basil
- Lamb Chops 32  
lamb chops, Mediterranean vegetables extra €6
- ♥ Crispy Chicken 24  
crispy chicken supreme, Lebanese-style roasted potatoes
- Fish of the Day – today's catch 26



## MUST-TRY DISHES

–NOT INCLUDED IN LUNCH OFFERS–

- Sea Bass Fillet 41  
confit sea bass fillet with three types of thyme, braised leek, lemon & tarragon beurre blanc
- L'Entrecôte – 300g 35  
vegetables or homemade fries
- Côte de Bœuf – to share 95  
vegetables, homemade fries or mashed potatoes
- Meunière-style Sole – to share 85  
choose from the sides

## DESSERTS

- Cheeses 12  
assorted aged cheeses
- ♥ Strawberries 12  
strawberry salad with basil, yuzu whipped cream
- ♥ Rice pudding 11  
rice pudding trio: rhubarb, passion fruit, orange blossom caramel
- ♥ Basboussa 12  
moist semolina cake soaked in orange blossom syrup, whipped halva cream
- Solis Coffee 11



Find all our Solis news on our website  
Lunch – dinner – cocktails – teatime – brunch – live music

✔ Vegetarian ♥ The team's favorite

Net prices in euros, taxes and service included. Cheques are not accepted.  
In case of allergy or intolerance, please inform us.  
The complete list of allergens and origins of the meat are available on request.