












Summer by solis

bar & restaurant

















ENTRÉES

-   Pastèque, feta, vinaigrette de framboise **13**
-   Burrata crémeuse & pêche rôtie **14**
-   Salade méchouia au poivron, pain pita, œuf & croustillant de thon **14**
-   Saganaki (morceau de fromage frit à la poêle) féta, menthe & miel **14**
-  Ceviche de loup, pickles de fruits rouges **15**

PLATS

-  Cuisse de poulet désossée marinée, cuite au barbecue, patate douce rôtie **24**
-   Risotto d'orzo, gambas rôties **26**
-possible en végétarien
-  Poulpe rôti, houmous, mouhamara, vierge de poivrons colorés **28**
-  Côte d'agneau grillée, légumes du soleil **32**
-  Côte de veau à la milanaise, salade fattouche **39**

DESSERTS

-  Salade de fraises, sorbet citron de Sicile **13**
-  Triz-au-lait **11**
-  Pavlova aux fruits rouges **13**
-  Assiette de fromages **12**
-  Café Solis **11**
-  Assortiment de sorbets et de glaces **(4€ LA BOULE, 6€ LES 2 BOULES, 10€ LES 3 BOULES)**

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

 Végétarien

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.












Summer by solis

bar & restaurant

















STARTERS

-   Watermelon, feta & raspberry vinaigrette **13**
-   Creamy burrata & roasted peach **14**
-   Mechouia salad with roasted peppers, pita bread, egg & crispy tuna **14**
-   Saganaki (pan-fried cheese) with feta, mint & honey **14**
-  Sea bass ceviche with pickled red berries **15**

MAIN COURSES

-  Boneless marinated chicken thigh, barbecued, roasted sweet potato **24**
-   Orzo risotto with roasted prawns **26**
-Can be made vegetarian
-  Roasted octopus, hummus, muhammara & mixed pepper salsa **28**
-  Grilled lamb chop with Mediterranean vegetables **32**
-  Milanese veal chop with fattoush salad **39**

DESSERTS

-  Strawberry salad with Sicilian lemon sorbet **13**
-  Rice pudding **11**
-  Red berry pavlova **13**
-  Cheese selection **12**
-  Solis coffee **11**
-  Selection of sorbets and ice creams **11**
(€4 PER SCOOP, €6 FOR 2 SCOOPS, €10 FOR 3 SCOOPS)

Discover all Solis news on our website
lunch – dinner – cocktails – teatime – brunch – live music

 Vegetarian

net prices in euros, tax and service included. No cheques accepted. In case of allergy or intolerance, please inform us. the full list of allergens and the origin of meats (french) are available upon request.