

Summer by solis

bar & restaurant

MENU DU MIDI





LES FORMULES DÉJEUNERS

Entrée & plat ou Plat & dessert -31€

Entrée, plat & dessert -40 €

À l'ardoise : Laissez-vous surprendre par
la bonne humeur du Chef !

Entrée du jour - 13€

Plat du jour - 22€

Dessert du jour - 9€

LES INCONTOURNABLES

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

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
- Salade grecque 24
- Le Burger Solis, scarmoza fumée, tomates confites, sauce béarnaise, basilic 25
- Risotto d'orzo, gambas rôties
-possible en végétarien 26
- Poulpe rôti, houmous, mouhamara, vierge de poivrons colorés 34
- Côte d'agneau grillée, légumes du soleil 32
sup. 6€
- Côte de veau à la milanaise, salade fattouche 35
sup. 6€
- La Pêche du Jour - selon arrivage 26

DESSERTS

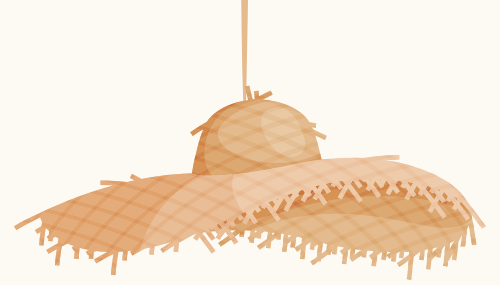
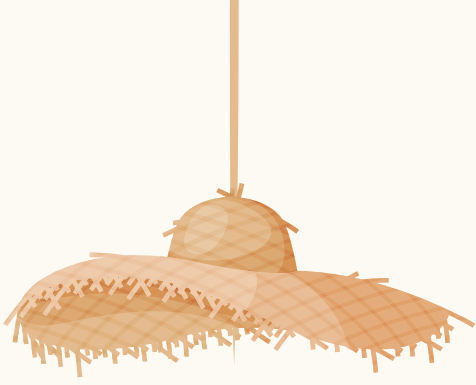
- Salade de fraises, sorbet citron de Sicile 13
- Triz-au-lait 11
- Pavlova aux fruits rouges 13
- Assiette de fromages 12
- Café Solis 11
- Assortiment de sorbets et de glaces
(4€ LA BOULE, 6€ LES 2 BOULES, 10€ LES 3 BOULES)

Retrouvez toutes nos actualités Solis sur notre site internet

Déjeuner - dîner - 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

LUNCH MENU





LUNCH OFFERS

Starter & Main or Main & Dessert – €31

Starter, Main & Dessert – €40

On the specials board: let the chef surprise you with his good mood!

Starter of the day – €13

Main of the day – €22

Dessert of the day – €9

MUST-TRY DISHES

-NOT INCLUDED IN LUNCH OFFERS-

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

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**
- ☑️ 🌞 Greek salad **24**
- 🌞 Burger Solis, smoked scamorza, sun-dried tomatoes, béarnaise sauce, basil **25**
- ☑️ 🌞 Orzo risotto with roasted prawns
-Can be made vegetarian **26**
- 🌞 Roasted octopus, hummus, muhammara & mixed pepper salsa **34**
- 🌞 Grilled lamb chop with Mediterranean vegetables **32**
extra €6
- 🌞 Milanese veal chop with fattoush salad **35**
extra €6
- 🌞 Fish of the Day - today's catch **26**

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

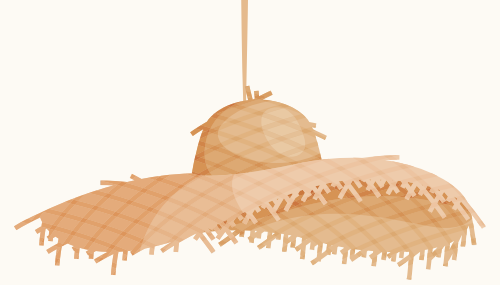
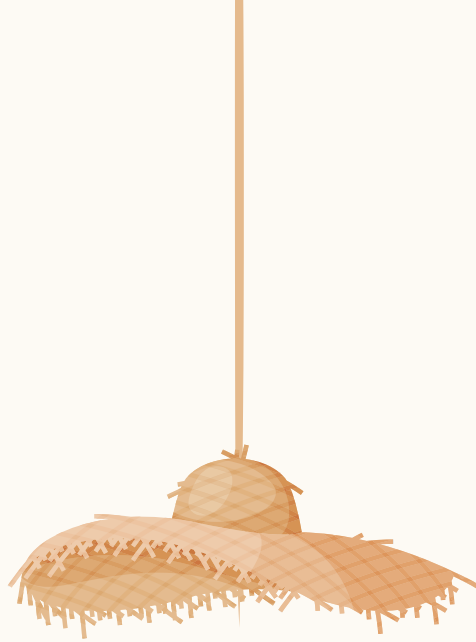
(€4 PER SCOOP, €6 FOR 2 SCOOPS, €10 FOR 3 SCOOPS)

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.



Summer by solis

bar & restaurant

MENU DU SOIR





MEZZÉS

- ☑️ ☀️ Houmous - pois chiches, tahini 6
- ☑️ ☀️ Tortilla - oignons caramélisés 6
- ☑️ ☀️ Pan con tomate 6
- ☑️ ☀️ Rakakat - pâte filo, feta, menthe 8
- ☑️ ☀️ Samoussas végétariens 8
- ☀️ Arayes - pain pita, viande hachée, épices kefta, crème de sésame, oignon, sumac, citron 9
- ☀️ Brochette de gambas marinées - compotée de citron confit 9
- ☀️ Pastilla - feuille de brik, cuisse de poulet effiloché oignons, amandes & cannelle 9

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
- ☑️ ☀️ Salade grecque 24
- ☀️ Le Burger Solis, scarmoza fumée, tomates confites, sauce béarnaise, basilic 25
- ☑️ ☀️ Risotto d'orzo, gambas rôties -possible en végétarien 26
- ☀️ Poulpe rôti, houmous, mouhamara, vierge de poivrons colorés 34
- ☀️ Côte d'agneau grillée, légumes du soleil 32
- ☀️ Côte de veau à la milanaise, salade fattouche 35
- ☀️ La Pêche du Jour - selon arrivage 26

DESSERTS

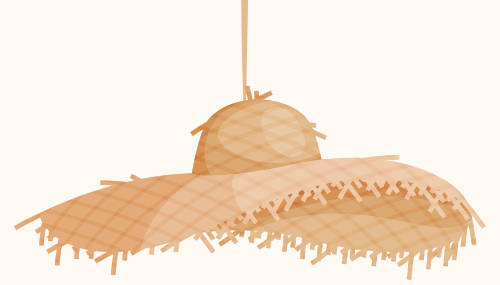
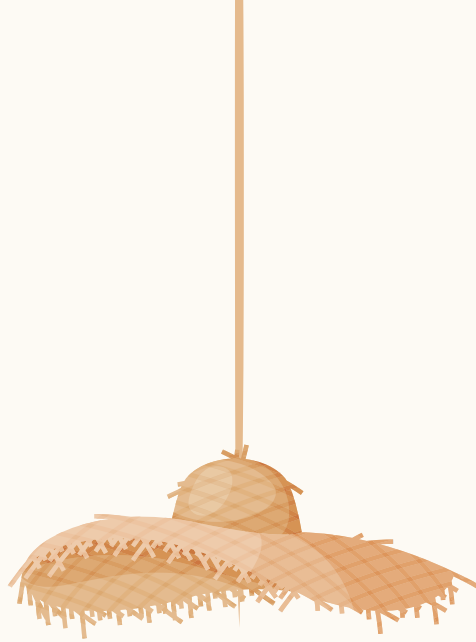
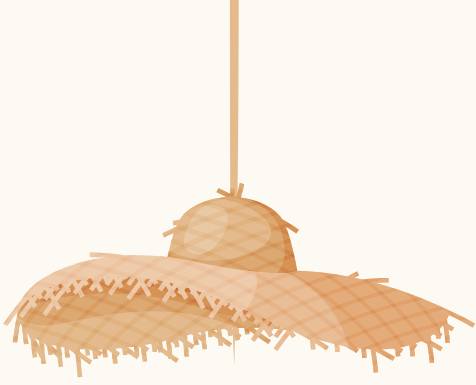
- ☀️ Salade de fraises, sorbet citron de Sicile 13
- ☀️ Triz-au-lait 11
- ☀️ Pavlova aux fruits rouges 13
- ☀️ Assiette de fromages 12
- ☀️ Café Solis 11
- ☀️ Assortiment de sorbets et de glaces (4€ LA BOULE, 6€ LES 2 BOULES, 10€ LES 3 BOULES)

LES INCONTOURNABLES

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

☑️ Vegetarian

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

DINNER MENU





MEZZES

- ☑️ ☀️ Houmous – chickpeas, tahini 6
- ☑️ ☀️ Tortilla – caramelized onions 6
- ☑️ ☀️ Pan con Tomate – tomato, olive oil, garlic 6
- ☑️ ☀️ Rakakat – filo pastry, feta, mint 8
- ☑️ ☀️ Vegetarian samosas 8
- ☀️ Arayes – pita bread, minced meat with kefta spices, sesame cream, onion, sumac, lemon 9
- ☀️ Marinated prawn skewers - candied lemon compote 9
- ☀️ Pastilla – brick pastry, shredded chicken, onions, almonds & cinnamon 9

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
- ☑️ ☀️ Greek salad 24
- ☀️ Burger Solis, smoked scamorza, sun-dried tomatoes, béarnaise sauce, basil 25
- ☑️ ☀️ Orzo risotto with roasted prawns -Can be made vegetarian 26
- ☀️ Roasted octopus, hummus, muhammara & mixed pepper salsa 34
- ☀️ Grilled lamb chop with Mediterranean vegetables 32
- ☀️ Milanese veal chop with fattoush salad 35
- ☀️ Fish of the Day - today's catch 26

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 (4€ LA BOULE, 6€ LES 2 BOULES, 10€ LES 3 BOULES)

MUST-TRY DISHES

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

☑️ 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.