



solis

bar & restaurant

CARTE DU BAR BAR MENU





- L ' E S P R I T S O L I S -

SOLIS, un mot pour communiquer tout un art de vivre.
Un monde d'ambiances où se mêlent une esthétique chaleureuse et colorée.
Un voyage sur les routes de la Méditerranée. Un retour aux sources.
La quête d'un repère de quartier où la joie de vivre &
le partage sont les maîtres mots.
Du crépuscule au soleil couchant.
Salve !



- T H E S P I R I T O F S O L I S -

SOLIS, a word to communicate an art of living. A world of atmospheres
where a warm and colorful aesthetic is blend together.
A journey along the roads of the Mediterranean. A return to our roots.
The quest for a neighborhood landmark where "Joie de vivre" &
sharing are the key words.
From dusk to sunset.
Salve!



cheers!

CHAMPAGNES

CHAMPAGNES

BRUT

	15 CL	75 CL
Nicolas Feuillatte « Réserve exclusive Brut »	15	80
Laurent-Perrier « La Cuvée Brut »	17	110
Magnum Nicolas Feuillatte « Réserve exclusive Brut »		160

BLANC DE BLANCS

Nicolas Feuillatte Grand Cru 2015 « Blanc de Blancs »	25	120
---	----	-----

ROSÉ

Laurent-Perrier « Cuvée Rosé »		129
Nicolas Feuillatte « Réserve exclusive Rosé »	18	90
Magnum Nicolas Feuillatte rosé		170

LES PRESTIGES

Laurent-Perrier « Grand Siècle »		299
Nicolas Feuillatte « Palmes d'Or »		179
Nicolas Feuillatte « Palmes d'Or Rosé Intense »		229
Veuve Clicquot « Grande Dame » 2008		319
Pol Roger « Cuvée Churchill » 2013		399
Dom Pérignon « Vintage » 2013		399

HAPPY HOURS DU LUNDI AU SAMEDI 17H00-21H00

HAPPY HOURS FROM MONDAY TO SATURDAY 5:00-9:00PM

BIÈRES PRESSION

DRAUGHT BEERS

Birra Moretti

Gallia West IPA

Galia Blanche

25CL

6

6

6

VINS DU MOMENT

WINE OF THE MOMENT

Vin blanc | White wine

Vin rouge | Red wine

Vin rosé | Rosé wine

15CL

6

6

6

SPRITZ HOUR | 45CL | 12



APEROL SPRITZ

LILLET SPRITZ

ST GERMAIN SPRITZ

ITALICUS SPRITZ

LIMENCELLO SPRITZ

Et si votre Spritz préféré n'est pas à la carte... partagez-nous votre recette, on se charge du reste !

COCKTAILS SIGNATURE

SIGNATURE COCKTAILS

DOUCEUR TROPICALE | 10cl

17

Rhum ambré 4 cl, jus d'orange frais, purée de banane & cannelle

Aged rum 4cl, fresh orange juice, banana purée & cinnamon

LAVENDER COLLINS | 17cl

17

Vodka 4cl, lavande, citron jaune & eau pétillante

Vodka 4 cl, lavender, lemon & sparkling water

MEDITERRANEAN BLOSSOM | 12cl

17

Gin Mare 5cl, litchi, citron jaune & eau de rose (œuf)

Gin Mare 5 cl, lychee, lemon & rose water (egg white)

ROMERO FIZZ | 16cl

17

Tequila 1800 4cl, Cointreau 2cl, thym & romarin, fleur d'oranger, citron vert

Tequila 1800 4 cl, Cointreau 2 cl, thyme & rosemary, orange blossom, lime juice

SOLIS SOUR | 9cl

17

Whisky Wood Ford 2cl, Angostura bitter 3cl, liqueur St-Germain 2cl & citron vert (œuf)

Woodford Whisky 2 cl, Angostura bitters 3 cl, St-Germain liqueur 2 cl & lime juice (egg white)

VIOLETTE ROYALE SPRITZ | 18cl

17

Champagne brut Haton, violette & eau pétillante (sulfite)

Brut Champagne Haton, violet & sparkling water (sulfite)

HISBICUS MARGARITA 12cl	17
Tequila Herradura Silver, liqueur d'hibiscus, citron vert & agave	
Tequila Herradura Silver, hibiscus liqueur, lime juice & agave syrup	

SUNSET SMOKE 30cl	17
Bourbon 60ml, jus d'orange frais, Campari 20ml, sirop de sucre de canne, jus d'ananas & citron vert	
Bourbon 60ml, fresh orange juice, Campari 20ml, cane sugar syrup, pineapple juice & lime	

COCKTAILS CLASSIQUES
CLASSICAL COCKTAILS

Aperol Spritz 45cl	Mojito 40cl	Caïpirinha 30cl	15
-----------------------------	----------------------	--------------------------	----

COCKTAILS SANS ALCOOL
MOCKTAILS

BLUE VITALITY MULE 18cl	12
Spiruline, gingembre, ananas & citron vert	
Spirulina, ginger, pineapple & lime juice	

VIRGIN BASIL SMASH 20cl	12
Basilic frais, citronnelle, citron jaune & eau pétillante (œuf)	
Fresh basil, lemongrass, lemon juice & sparkling water (egg white)	

GIMBERTEEZ 40cl	12
Gimber, Sparkteez, tonic, citron vert	
Gimber, Sparkteez, tonic, lime	

BIÈRES
BEERS

BOUTEILLES BOTTLES	33 CL
Heineken	8
Brasserie Nemeto IPA La Folie	8
Desperados	8
1664 Blanche	8
1664 Blanche 0%	6
Pietra	9

PRESSION - PARISIENNE BIO	PRESSION - PARISIENNE BIO	25 CL	50 CL
Gallia Weissibier West IPA Moretti		7	11
Blanche	Blonde		



BIÈRE SOLIS "SALVE" - BLANCHE CITRONNÉE & AUX NOTES DE ROMARIN

SOLIS "SALVE" BEER- LEMON-INFUSED WHEAT BEER WITH A HINT OF ROSEMARY



8€ / BOUTEILLE DE 33CL

8€ / 33CL BOTTLE

VINS ROUGES

RED WINES

BORDEAUX

	15 CL	75 CL
Château Haut-Beyzac		39
Médoc Cru Bourgeois 2018 - Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot		

Château Fougailles	10	46
AOP Lalande de Pomerol 2022 - Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon		

L'Oratoire de Chasse Spleen	10	49
AOP Moulis en Médoc 2021 - Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot		

Château Roc De Cambes, Famille Mitjavile		89
AOP Côtes de Bourg 2017 - Merlot		

Château Clinet, Ronan Laborde		249
AOP Pomerol 2015 - Merlot, Cabernet franc		

BOURGOGNE

Les Vignerons de Mancey		32
AOP Mâcon 2022 - Gamay		

Les Dames Huguettes		59
AOP Hautes Côtes de Nuit 2022 - 100% Pinot Noir		

Clos du Moulin aux Moines	13	69
AOP Auxey-Duresses 2022 - Pinot Noir		

Château Beaubois - Elegance
AOP Costières-de-Nîmes 2023 - Syrah, Grenache

Domaine Yves Cuilleron « Cavanos »
AOP Saint Joseph 2021 - Syrah

La Ferme du Mont
Châteauneuf-du-Pape 2021 - Grenache, Syrah, Mourvèdre

Château de l'Ou « I Have a dream » -BIO 30
AOP Côte du Roussillon Village Rouge - 100% Carignan

Château Puech Haut	10	45
AOP Pic Saint Loup 2021 - Syrah, Grenache, Mourvèdre		

Domaine de L'Aigle	10	45
IGP Haute Vallée de l'Aude 2023 - Pinot noir		

Châteaux Sainte Marguerite « Fantastique » - BIO	10	49
AP Côtes de Provence 2021 - Syrah, Grenache, Cinsault		

Domaine Gauby « Les Calcinaires » 66
IGP Côtes Catalanes 2020 - Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan

La Forge Gérard Bertrand 89
 AOP Corbières-Boutenac 2023 - Carignan, Syrah

Domaine Paradella par Lionel Wojcik

AOP Patrimonio, Corse France 2018 – Nielluccio, Patrimonio

98

L'Hospitalitas Gérard Bertrand BIO 89

GRÈCE | GREECE 79

Estate Argyros
AOP Santorin 2019 - Mavrotragano

CHYPRE | CYPRUS 64

Domaine Tsiakkas
Pitsilia 2019 - Vamvakada



ISRAËL

Matar « Cumulus »
Casher 2017 – Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

70

VINS ROSÉS

ROSÉ WINES

15 CL 75 CL 150 CL

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Gerard Bertrand « Gris Blanc »
IGP Pay D'Oc 2024- Grenache Gris Grenache Noir

7 33

Château Puech Haut Argali
IGP Pays d'OC 2022 - Grenache, Cynsault

9 45

PROVENCE

Château La Coste - BIO
AOP Coteaux d'Aix en Provence 2024 - Cabernet Sauvignon, Cinsault, Grenache, Syrah

10 45 90

Château Sainte Marguerite « Fantastique » - BIO
AOP Côte de Provence 2023 - Grenache, Cinsault, Grenache, Rolle

10 49

VINS ORANGES

ORANGE WINES

15 CL 75 CL

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Gérard Bertrand « Orange Gold » - BIO
VDF Pays d'Oc 2021 – Chardonnay

9 45

VINS BLANCS

WHITE WINES

15 CL 75 CL

BORDEAUX

Château de Birazel « Romane »
AOP Bordeaux Blanc 2021 - Semillon, Sauvignon Blanc

9 45

BOURGOGNE

Château de Poncié Ecllosion	9	45
AOP Beaujolais-Village Blanc 2024 - 100% Chardonnay		
Domaine Isabelle et Denis Pommier « Croix Aux Moines »	10	49
AOP Chablis 2023 - Chardonnay BIO		
Au Pied du Mont Chauve		89
AOP Bourgogne Saint Aubin 1er cru 2016 - Chardonnay		
Pernot Belicard « Champs Gains »		145
AOP Puligny Montrachet 1er cru 2017 - Chardonnay		

LOIRE

Domaine Régis Minet « Pouilly-Fumé Vieilles Vignes »		45
AOP Pouilly Fumé 2023 - Sauvignon Blanc		
Château de Sancerre « Terre de Silex »	12	64
AOP Sancerre 2022 - Sauvignon Blanc		
Domaine de Montgilet	9	49
Coteaux de l'Aubance 2022 - Moelleux		
Les Fresnettes Château de Targé	9	45
AOP Saumur 2019 - Chenin		

RHÔNE

Domaine de Boisseyt « Les Garipelees »		84
AOP Saint-Joseph 2018 - Marsanne, Roussanne		
J. Denuziere « Saint-Joseph Blanc »	13	67
AOP Saint-Joseph 2021 - Marsanne		
Jeantet Laurent « Le Secret de Pline »		111
AOP Condrieu 2018 - Viognier		

SUD

La Grande Bleue - BIO	6	30
IGP Méditerranée 2024- Rolle, Grenache Blanc, Chardonnay, Viognier, Sauvignon		
Domaine de Miselle	7	35
AGP Côte de Gascogne Blanc 2025 - 100% Chardonnay		

Château La Coste « Les Pentes douces » - BIO		39
AOP Côteaux d'Aix en Provence 2022 - Grenache, Sauvignon Blanc, Vermentino		
Château Sainte Marguerite « Fantastique » - BIO	10	49
AOP Cote de Provence 2024 - 100% Rolle		

Cigalus Blanc Gerard Bertrand - BIO		59
IGP Pays d'Oc - Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc		
Olivier Pithon « Lais Blanc » - BIO		75
IGP Côtes Catalanes 2019 - Maccabeu, Grenache blanc, Grenache gris		

Domaine Paradella par Lionel Wojcik 2020		98
AOP Patrimonio, Corse France 2020 – Vermentino		

MÉDITERRANÉE

CHYPRE CYPRUS		
Domaine Makarounas « Cuvée Aerides »		59
Xinisteril 2021		

LES BULLES

SPARKLING WINES

15 CL75 CL

Campari « Scalini Prosecco Grande Cuvée »	7	35
DOC Prosecco - 100% Gléra, Vénétie		
Poderi Sanrocco		67
Moscato d'Asti 2019		

PÉTILLANT SANS ALCOOL | ALCOHOL FREE

Nooh by La Coste - Rosé pétillant	9	39
Cabernet Sauvignon, Cinsault, Grenache, Syrah		
Nooh by La Coste - Blanc pétillant	9	39
100% Sauvignon		

BOISSONS BIO

ORGANIC DRINKS

Composées d'ingrédients d'origine 100% naturelle With 100% natural ingredients		25 CL
ORGANICS Ginger Beer		6
ORGANICS Ginger Ale		

SOFTS

	25 CL
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro Coca-Cola Zero Sugar , Fanta, Sprite	6
Red Bull	7
Redbull sans sucres Redbull sugarfree	7
Limonade Maison ou Iced Tea Maison Homemade Lemonade or Iced Tea	8
Les Filles de l'Ouest BIO	6
Schorle fruits rouges Schorle red berries	
Schorle menthe Schorle mint	
Limonade agrumes & fleurs de sureau Lemonade citrus & elderflower	
Sparkteez BIO - thé pétillant Sparkling tea	6
Aquachiara plate (1L) Still Aquachiara (1L)	4
Aquachiara pétillante (1L) Sparkling Aquachiara (1L)	4
Evian (1L)	7
Badoit (1L)	7
Perrier (33cl)	5

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Ristretto, Espresso	5
Double espresso	7
Café allongé Americano	5
Cappuccino, Latte	6
Thé, Infusion Tea, infusion	6
Chocolat chaud Hot chocolate	6
Chai, Golden, Green ou or Black latte	7



SPRITUEUX

SPIRITS

 Méditerranéen | *Mediterranean*  Favis du Solis | *Solis' Favorites*

APÉRITIFS | *APERITIFS*

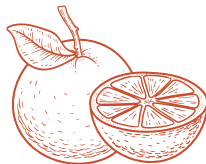
 Aperol, Italie <i>Herbes, plantes & orange amère Herbs, botanicals & bitter orange</i>	6
 Campari, Italie <i>Traditionnel Bitter Traditional Bitter</i>	8
 Montenegro, Italie <i>Distillé, amère à base d'herbes Bitter, herbal distillate</i>	8
Cointreau, France <i>Triple Sec, écorces d'orange Triple Sec, orange peels</i>	10
Lillet Blanc, France <i>Assemblage de vin blanc & fruits macérés Blend of white wine & macerated fruits</i>	7
Lillet Rouge, France <i>Assemblage de vin rouge & fruits macérés Blend of red wine & macerated fruits</i>	7
 Noix de la Saint Jean, France <i>Triple Sec, écorces d'orange Triple Sec, orange peels</i>	6
Grand Marnier, France <i>Cognac infusé à l'orange Orange-infused Cognac</i>	12

RHUM

Trois Rivières, Martinique <i>Rhum blanc agricole White agricole rum</i>	12
Havana Especial, Cuba <i>Traditionnel rhum ambré Traditional amber rum</i>	8
Diplomatico, Venezuela <i>Rhum d'alambique d'au moins 12 ans, arôme de miel, fruits confits Pot still rum aged at least 12 years, with notes of honey and candied fruits</i>	15
Santa Teresa, Venezuela <i>Vieilli jusqu'à 35 ans en Soleras Aged in Solera up to 35 years</i>	14
Millonario, Pérou  <i>Vieilli pendant 15 ans en Soleras Aged 15 years in Solera</i>	16
Zacapa, Guatemala  <i>Vieilli pendant 23 ans en Soleras Aged 23 years in Solera</i>	18

LIQUEURS

	Amaretto Disaronno, Italie Amer doux à base d'amandes <i>Sweet bitter made with almonds</i>	8
	Cynar, Italie Liqueur de fleur d'artichaut & 13 herbes <i>Artichoke flower & 13-herb liqueur</i>	12
	Fernet Branca, Italie Amaro à base d'herbes <i>Herbal amaro</i>	10
	Frangelico, Italie ☀️ Liqueur de noisettes <i>Hazelnut liqueur</i>	7
	Italicus, Italie ☀️ Liqueur de bergamote & cédrat <i>Bergamot & citron liqueur</i>	12
	Limoncello, Italie Liqueur de citron <i>Lemon liqueur</i>	7
	Saint Germain, France ☀️ Liqueur de fleur de sureau <i>Elder flower liqueur</i>	16
	Absinthe Pernod, France Spiritueux à base de plante d'absinthe <i>Absinthe-based spirit</i>	16
	Absinthe Pontalier, France Spiritueux à base de plante d'absinthe <i>Absinthe-based spirit</i>	16
	Chambord Royal, France ☀️ Cognac infusé à la framboise <i>Raspberry-infused Cognac</i>	12
	Chartreuse Verte, France Liqueur de plantes & d'herbes <i>Herbal liqueur</i>	14
	Dom Benedictine, France Liqueur de 27 épices orientales <i>Liqueur of 27 oriental spices</i>	10
	Get 27, France Liqueur de menthe <i>Mint liqueur</i>	7
	Get 31, France Liqueur de menthe glaciale <i>Icy mint liqueur</i>	7
	Suze, France Amer à la gentiane <i>Gentian bitter</i>	7
	Mandarine Napoléon, Belgique Cognac infusé à la liqueur de mandarine <i>Cognac infused with mandarin liqueur</i>	7
	Baileys, Irlande Crème de whisky <i>Whisky cream</i>	8
	Malibu, Île à la Barbade Liqueur de coco <i>Coconut liqueur</i>	7



WHISKY

Chivas 18, Ecosse, Speyside	17
<i>Blend des meilleurs whiskys de la région Blend of the finest whiskies from the region</i>	
Macallan 12, Ecosse, Speyside 	17
<i>Single malt vieilli en double fût Single malt double cask</i>	
The Glenlivet 21, Ecosse, Speyside	39
<i>Single malt vieilli en triple fût Single malt triple cask</i>	
The Glenlivet 18, Ecosse, Speyside	19
<i>Single Malt Single malt</i>	
Laphroaig 10, Ecosse, Islay	15
<i>Single malt très tourbé Peated single malt</i>	
Auchentoshan, Ecosse, Lowland	12
<i>Single malt, fût de chêne américain Single malt, American Oak</i>	
Slane Triple Wood, Irlande 	12
<i>Assemblage vieilli en triple fût Blended triple cask</i>	
Hibiki, Japon	21
<i>Blend harmonieux de whiskies des distilleries Yamazaki A harmonious Yamazaki whisky blend</i>	
Jack Daniel's, USA	8
<i>Incontournable Tennessee whiskey A must-try Tennessee whiskey</i>	
Jack Daniel's Single Barrel, USA	20
<i>Degré brut de fût Barrel Strength</i>	
Gentleman Jack, USA	15
<i>Tennessee whiskey doublement filtré sur charbon de bois Tennessee whiskey double charcoal filtered</i>	
Maker's Mark, USA	12
<i>Kentucky Bourbon parfumé au blé Wheated Kentucky Bourbon</i>	
Buffalo Trace, USA	12
<i>Single barrel Kentucky bourbon de maïs & d'orge Single barrel Kentucky bourbon made from corn & barley</i>	
Woodford Rye, USA	15
<i>Kentucky Bourbon avec 53% de seigle Kentucky Bourbon with 53% rye</i>	
Angel Envy's, USA	13
<i>Kentucky Bourbon - maitre distillateur Lincoln Henderson Kentucky Bourbon - Master Distiller Lincoln Henderson</i>	
Glenglassaugh 12 Ecosse, Highlands	16
<i>Single malt, veilli dans des fut de Xérès & vin Single malt, aged in Sherry & wine casks</i>	

ANIS / PASTIS



-  **Ouzo, Grèce** 6
Anis badiane | Star anise
-  **Sambuca, Italie** 7
Anis étoilé & réglisse | Star anise & licorice
-  **Ricard, France** 9
Anis, réglisse & herbes de Provence | Anise, licorice & Herbs of Provence
-  **Pastis 1212, France** 11
Produit artisanal, anis, amandes & fleur d'oranger | Artisanal product, anise, almonds & orange blossom

VODKA

- Grey Goose, France** 14
5 distillations de blé de Picardie | 5 distillations of Picardy wheat
- Absolut Blue, Suède** 10
Distillation continue de blé d'hiver | Continuous distillation of winter wheat
- Poliakov, Russie** 8
5 distillations de blé premium | 5 distillations of premium wheat

VERMOUTH

-  **Martini Ambrato, Italie** 7
Blanc doux | Mild white
-  **Noilly Prat, Italie** 7
Blanc extra sec | Extra dry white spirit
-  **Martini Rubino, Italie** 7
Rosé fruité | Fruity rosé

GIN

- Beefeater, Angleterre** 8
London Dry aux arômes d'agrumes | London Dry with citrus notes
- Hendrick's, Ecosse** 12
Infusé à la rose et au concombre | Infused with rose and cucumber
- Generous, Irlande** 12
Tendre aux notes florales, fruitées et épicées | Smooth gin with floral, fruity, spicy notes
-  **Malfy Rosa, Italie**  12
Infusé au pamplemousse rose sicilien | Infused with Sicilian pink grapefruit



Gin Mare, Espagne 15
Olives, thym, romarin & basilic | Olives, thyme, rosemary & basil

BOMBAY SAPHIRE, Angleterre 12
Gin sec infusé avec 10 plantes | Dry gin infused with 10 botanicals

PORTO

Graham's Fine White, Portugal 20
Blanc | White

Six Grapes Graham's, Portugal ☀️ 12
Vintage

Graham's Fine Tawny 10 Ans, Portugal 9
Doré | Golden

BRANDY / COGNAC / ARMAGNAC

Metaxa, Grèce 8
Brandy de Muscat et herbes aromatiques | Muscat brandy with aromatic herbs

Château de Laubade, France 15
Armagnac VSOP

Hennessy X.O., France ☀️ 30
Cognac vieilli pendant 10 ans | Cognac aged 10 years

Martel Cordon Bleu, France 28
Cognac vieilli pendant 8 ans | Cognac aged 8 years

Martel V.S.O.P., France 17
Cognac vieilli pendant 4 ans | Cognac aged 4 years

EAU DE VIE



Grappa Julia, Italie ☀️ 8
Distillé de marc de raisin | Grape pomace distillate

Calvados Boulard, France 11
Distillé de cidre | Cider distillate

Cachaca, Brésil 9
Distillé de la canne à sucre | Sugarcane distillate

Pisco, Peru 12
Distillé de raisin | Grape distillate

Calvados Le Compte, France 15
Distillé de cidre vieilli pendant 2 ans | Cider distillate aged 2 years

Poire William's, France 12

Miclo Mirabelle, France	12
Miclo Framboise, France	12
Menthe	12
Distillerie Parisienne Viaduc <i>Viaduc Parisian Distillery</i>	

TEQUILA/MEZCAL

Bruxo No 1, Mexique	8
Mezcal 100% Espadín	
Kosh, Mexique	10
Mezcal 100% Espadín	
Olmeca Altos Blanco, Mexique	10
Tequila vieillie pendant 60 jours <i>Tequila aged 60 days</i>	
Herradura Reposado, Mexique	15
Tequila vieillie pendant 1 an <i>Tequila aged 1 year</i>	
Patrón Anejo, Mexique ☀️	20
Tequila vieillie pendant 60 jours <i>Tequila aged 60 days</i>	
Tequila Reserva Silver 1800, Mexique	13
100% d'agave bleue de Mexico <i>100% blue agave from Mexico</i>	
Tequila Reserva Jose Cuervo, Mexique	9
100% d'agave pure vieillie en fut de chêne <i>100% pure agave aged in oak barrels</i>	



Disponible de 12h00 à 22h30 & 21h30 le dimanche

Available from Noon to 10:30pm & 9:30pm on Sunday

✓ Végétarien | Vegetarian ♥ Coup de cœur Solis | Solis Favorites

SPÉCIALITÉS SOLIS

MEZZÉS | MEZZES



COMPOSEZ VOTRE PLATEAU DE MEZZÉS | CREATE YOUR OWN MEZZE PLATTER

- ✓ Houmous - pois chiches, tahini | Hummus - chickpeas, tahini 6
- ✓ Mini-calzone - chèvre & truffe | Mini calzone - goat cheese & truffle 9
- ✓ Fatayer aux épinards - sumac & sauce au yaourt | Spinach fatayer - sumac & yogurt sauce 7
- Brochette de thon mariné - sauce aïoli | Marinated tuna skewer - aioli sauce 9
- ♥ Poulpe en tempura pimentée - sauce toumia (à l'ail) | Spicy tempura octopus - toumia (garlic sauce) 9
- ♥ Vitello tonnato - Sfeng (pain frit) crème de thon quasi de veau cuit basse température | Vitello tonnato - feng (fried bread), tuna cream, slow-cooked veal rump 9
- Sardines à l'huile d'olive bio de la Maison Armara - vinaigre de Xérès | Sardines in organic olive oil from Maison Armara - sherry vinegar 16
- ♥ Pastilla de poulet - sucré-salé, cuisse de poulet, oignon, amande, cannelle | Chicken pastilla - sweet & savory chicken thigh, onion, almond, cinnamon 9

ASSIETTES & SALADES

PLATES & SALADS

- Assiette | Plate 17
- Fromage ou charcuterie | Cheese or charcuterie 18
- Assiette foie gras de canard | Duck foie gras plate 18
- Assiette mixte | Mixed platter 22€ pour 2 personnes - 32€ pour 3 personnes | 22€ for 2 people - 32€ for 3-4 people
- Poulet croustillant, sauce barbecue maison, frites | Crispy chicken, homemade barbecue sauce, fries 24
- Salade César (poulet ou saumon) | Caesar Salad (chicken or salmon) 22

SNACKS

Le Tuna Melt	18
thon, mayonnaise, échalote, ciboulette, œuf dur, salade romaine, un pain brioché maison <i>tuna, mayonnaise, shallots, chives, hard-boiled egg, romaine lettuce, homemade brioche bun</i>	
Le Chicken Melt	19
poulet rôti, mayonnaise, échalote, ciboulette, œuf dur, avec une tranche de salade romaine et un pain brioché maison <i>roasted chicken, mayonnaise, shallots, chives, hard-boiled egg, romaine lettuce, homemade brioche bun</i>	
Le Croque-Monsieur	20
pain céréalié, crème fromagère comté & jambon de dinde <i>cereal bread, comté cheese cream, turkey ham</i>	
Le Croque-Madame	21
pain céréalié, crème fromagère comté, jambon de dinde & oeuf au plat <i>cereal bread, comté cheese cream, turkey ham & fried egg</i>	
Le Burger Solis	25
pain burger, tomate confite, scamorza, salade romaine <i>burger bun, candied tomato, scamorza cheese, romaine lettuce</i>	
✓ Pizza burrata, pesto, roquette Burrata, pesto, arugula pizza	20
✓ Pizza aux légumes du soleil Mediterranean vegetable pizza	18
Pizza Reine Ham & mushroom pizza	18
✓ Pizza Margherita	16
✓ Gyoza aux légumes Vegetable gyoza (6 pièces) 6 pieces	22
Gyoza crevettes Shrimp gyoza (6 pièces) 6 pieces	24
Soupe gratinée à l'oignon Gratinated onion soup	15
Fish & Chips maison, sauce tartare Homemade Fish & Chips, tartar sauce	26
Entrecôte 250g	35

DESSERTS

Dessert du jour Dessert of the day	9
Salade de fruits Fruit salad	10
Glace artisanale Artisanal ice cream	5
Crème brûlée	10
Fondant au chocolat Chocolate fondant	10
Café Solis Solis coffee	11



Plus qu'un restaurant, le SOLIS est un lieu de vie du lever au coucher du soleil.

Retrouvez toutes nos actualités sur notre site internet.

www.restaurantsolis.com

& notre Instagram : **@solisrestaurantparis**



More than a restaurant, SOLIS is a place to live from sunrise to sunset.

Find all our news on our website

www.restaurantsolis.com

& our Instagram: **@solisrestaurantparis**

