



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

✓ ☀	Creamy burrata & roasted figs	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.



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

- ✓ ☀ Burrata crémeuse & figues 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.