

LES MEZZÉS

COMPOSEZ VOTRE PLATEAU DE MEZZÉS

- ✓ Houmous - pois chiches, tahini 6
- ✓ Mini-calzone - chèvre & truffe 9
- ✓ Fatayer aux épinards - sumac & sauce au yaourt 7
- Brochette de thon mariné - sauce aioli 9
- Poulpe en tempura pimentée - sauce toumia (à l'ail) 9
- Vitello tonnato - pain grillé à l'ail 9
- ♥ Sardines à l'huile d'olive bio de la Maison Armara - vinaigre de Xérès 16
- ♥ Pastilla de poulet - pastilla sucré-salé cuisse de poulet, oignon, amande, cannelle 9



LES ENTRÉES

- ✓ Le Portobello 13
portobello farci d'une crème champêtre du moment
- ✓ Le Chèvre & la figue 11
chèvre & confit de figue, salade, vinaigrette de figue
- ♥ Le Cromesquis 14
cromesquis de canard, mousseline de butternut citronné & truffé
- ♥ Le Gravlax 15
gravlax de bar au labneh maison fumé & chutney de mirabelle
- Le Poulpe 16
poulpe mariné & crémeux de maïs



LES PLATS

- ✓ Le Risotto Orzo 22
risotto orzo, butternut, mimolette
- ♥ La Daurade 32
daurade en portefeuille, chermoula (sauce extra €6
cumin, gingembre, paprika, harissa), câpres,
tomates, échalotes, & fregola sarda tomatée
(pâtes)
- ♥ Le Demi-Coquelet 26
½ coquelet façon tajine aux olives, cromesquis
de maakouda (écrasé de pommes de terre
oignons, ail, safran, persil & coriandre)
- ♥ Le Bœuf 26
brochette de bœuf en deux façons, boulgour
aux quatre légumes
- La Gambas 32
gambas géante Black Tiger, linguine à la extra €6
bisque
- Le Burger Solis 25
burger Solis, scarmoza fumée, tomates
confites, sauce béarnaise, basilic



LES INCONTOURNABLES

-HORS FORMULES-

- Le Dos de Bar 41
mousseline de panais au café & sauce
vierge
- L'Entrecôte - 300gr 35
légumes ou frites maison
- La Côte de Bœuf - à partager 95
légumes, frites maison ou purée

LES DESSERTS



- Les Fromages 12
assortiment de fromages affinés
- ♥ Trilogie de vanille 12
mini-entremet : vanille, jasmin, café
- ♥ Chocolat & clémentine 12
namelaka (crème fondante) au chocolat,
confit de clémentine
- ♥ Pomme d'amour 12
dessert à base de pomme vanille & biscuit
noisette
- Café Solis 11



THE CHEF'S SIGNATURE MENU

solis
bar & restaurant

MEZZES

CREATE YOUR OWN MEZZE PLATTER

- ✓ Hummus – chickpeas, tahini 6
- ✓ Mini Calzone – goat cheese & truffle 9
- ✓ Spinach Fatayer – sumac & yogurt sauce 7
- Marinated Tuna Skewer – aioli sauce 9
- Spicy Tempura Octopus – toumia (garlic sauce) 9
- Vitello Tonnato – garlic toast 9
- Sardines in Organic Olive Oil from Maison Armara 9
- ♥ – sherry vinegar 16
- Chicken Pastilla – sweet & savory pastry, chicken thigh, onion, almond, cinnamon 9



STARTERS

- ✓ Portobello 13
portobello stuffed with seasonal mushroom cream
- ✓ Goat cheese & fig 11
goat cheese & fig confit, salad, fig vinaigrette
- ♥ Cromesquis 14
duck cromesquis, lemon & truffle butternut squash mousseline
- ♥ Gravlax 15
sea bass gravlax, house-smoked labneh & mirabelle plum chutney
- Octopus 16
marinated octopus & creamy corn



MAIN COURSES

- ✓ Orzo risotto 22
orzo risotto, butternut squash, mimolette cheese
- ♥ Sea bream 32
butterflied sea bream, chermoula (cumin, ginger, paprika & harissa), capers, tomatoes, shallots & tomato fregola sarda extra €6
- ♥ Half-Cockerel 26
½ tajine-style poussin with olives, maakouda cromesquis (mashed potatoes with onion, garlic, saffron, parsley & coriander)
- ♥ Beef 26
beef skewer, two ways, bulgur with four vegetables
- Prawn 32
giant black tiger prawn, linguine with lobster extra €6
bisque
- Burger Solis 25
Solis burger, smoked scamorza, sun-dried tomatoes, béarnaise sauce, basil



MUST-TRY DISHES

–NOT INCLUDED IN LUNCH OFFERS–

- Sea Bass Fillet 41
Coffee-infused parsnip mousseline & sauce vierge
- L'Entrecôte – 300g 35
vegetables or homemade fries
- Côte de Bœuf – to share 95
vegetables, homemade fries or mashed potatoes

DESSERTS



- Cheeses 12
assorted aged cheeses
- ♥ Vanilla trilogy 12
mini entremet: vanilla, jasmine & coffee
- ♥ Chocolate & clementine 12
chocolate namelaka (silky cream), clementine confit
- ♥ Candy apple 12
apple, vanilla & hazelnut biscuit dessert
- 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.