

# SOL

## TEA TIME

CARTE DISPONIBLE DE 15H00 À 18H00

### LES GOURMANDISES / SWEETNESS

DOUCEUR DU JOUR : 6 €

*(sweetness of the day)*

Carrot cake, Banana bread ou Muffins.

PAIN PERDU : 7,50 €

Tranche de brioche du boulanger et caramel beurre salé maison.

*(French pudding with homemade salted caramel sauce)*

SABAYON AUX FRUITS DE SAISON : 8,50 €

*(French Sabayon with seasonal fruits)*

DEMI-SPHÈRE CHOCOLAT : 9,50 €

Mascarpone à la poire et crumble de spéculos.

*(Chocolate half sphere, pear mascarpone and speculoos crumble)*

PLANCHE DE FRUITS FRAIS : 14 €

*(Fresh fruits board)*

JUS DE FRUITS/LÉGUMES FRAIS MINUTES :

Assortiment au choix selon produits de saison :

*(Fresh vegetables/fruits juices: large choice depending on seasonal products)*

(33cl) : 6 €

(50cl) : 8 €

# SOL

## BRUNCH

CARTE DISPONIBLE DE 8H30 À 12H00

### BRUNCH SALÉ / SALTED BRUNCH

OMELETTE - OEUFS BROUILLÉS : 8 €

Accompagné de mesclun et toast.

*(Omelette - Scrambled eggs with side mesclun and toast)*

OEUFS À LA COQUE X2 : 6 €

Accompagnés de mesclun et mouillettes panées.

*(2 soft boiled eggs with mesclun and toasted French bread fingers)*

OEUF COCOTTE : 13 €

Confit de poivrons, oeuf, feta, persil et mesclun.

*(Baked eggs, candied pepper, egg, feta cheese, parsley, mesclun)*

TARTINE AVOCADO : 14 €

Pain de campagne, guacamole, épices dukkah, oeuf poché, saumon mariné, aneth et fenouil.

*(Avocado toast: French country bread, guacamole, dukkah spices, poached egg, marinated salmon, dill and fennel)*

CROCQUE À LA TRUFFE : 19 €

Pain toasté, béchamel, jambon blanc, oeuf et copeaux de truffe fraîche.

*(Truffle croque, bechamel sauce, ham, egg and truffle)*

### BRUNCH SUCRÉ / SWEET BRUNCH

VIENNOISERIES : 2 €

*(Viennoiseries: French pastries)*

DOUCEUR DU JOUR : 6 €

*(sweetness of the day)*

Carrot cake, Banana bread ou Muffins.

TARTINES ET CONFITURES : 6,50 €

Assortiment de pains : petits pains tradition et céréales, toast, duo de confitures et miel.

*(Toasts and jams, selection of French breads: small tradition and cereals breads, toasts, duet of jams and honey)*

PAIN PERDU : 7,50 €

Tranche de brioche du boulanger et caramel beurre salé maison.

*(French pudding with homemade salted caramel sauce)*

MUESLI : 8,50 €

Fromage blanc bio, fruits frais, fruits secs, muesli et pépites de chocolat.

*(Muesli, bio fromage blanc 'plain creamy yogurt', fresh fruits, dry fruits, muesli and chocolate chips)*

PLANCHE DE FRUITS FRAIS : 14 €

*(Fresh fruits board)*

FONDATION

CAB

FONDATION

CAB

# SOL

# SOL

## LUNCH & DINER

CARTE DISPONIBLE DE 12H À 15H & DE 18H À 22H

### À PARTAGER / TO SHARE

**CROQUE À LA TRUFFE : 19 €**  
Pain toasté, béchamel, jambon blanc, oeuf et copeaux de truffe fraîche.  
*(Truffle croque, bechamel sauce, ham, egg and truffle)*

**L'AGNEAU "SLOW COOK" : 15 €**  
Effiloché d'épaule d'agneau (cuit 7h), betteraves, sauce tzatziki, confit d'oignons, mesclun sur pain plat.  
*(‘Slow Cooked’ lamb, shredded lamb shoulder: cooked for 7h, beetroot, tzatziki sauce, candied onions, mesclun on bread)*

### ENTRÉES / STARTERS

**BARIGOULE D'ARTICHAUTS : 13 €**  
Accompagnée de Lonzu et jus corsé.  
*(Artichokes 'À la Barigoule', grilled, served with Lonzu: Corsican dry pork meat)*

**SAUMON GRAVLAX : 15 €**  
Samon mariné à la betterave, accompagné de pommes de terre tièdes, pomme Granny smith, aneth et vinaigrette aux agrumes.  
*(Marinated salmon with beetroots, served with warm potatoes, Granny Smith apples, dill and citrus sauce)*

**SALADE CAB : "S" : 11 € "M" : 16 €**  
Croustillant de chèvre & miel au thym, pomme, mesclun, tomates cerises, bresaola et noix.  
*(Crusty goat cheese with honey and thyme, apple, mesclun, cherry tomatoes, walnuts and bresaola: dried beef meat)*

### LES PLATS / DISHES

**BURRATA : 18 €**  
Duo de tagliatelles (blé & courgettes), burrata, pesto maison, tomates cerises et pignons grillés.  
*(Tagliatelle duet: wheat and courgettes, burrata cheese, homemade pesto, cherry tomatoes and grilled pinions)*

**FILET DE CABILLAUD : 26 €**  
Cabillaud en croûte de chorizo, légumes primeurs, quinoa et beurre à l'orange.  
*(Cod filet, chorizo crust, early vegetables, quinoa and orange butter sauce)*

**TAGLIATA DE FILET DE BOEUF : 28 €**  
Polenta croustillante, maïs grillé, parmesan, persil et caponata de légumes.  
*(Beef Tagliata, sliced beef filets served with a crusty polenta, grilled sweetcorn, parmesan cheese, parsley and caponata: fried vegetables salad)*

### DESSERTS

**DEMI-PHÈRE CHOCOLAT : 9,50 €**  
Mascarpone à la poire et crumble de spéculos.  
*(Chocolate half sphere, pear Mascarpone and speculoos crumble)*

**SABAYON AUX FRUITS DE SAISON : 8,50 €**  
*(French Sabayon with seasonal fruits)*

**PAIN PERDU : 7,50 €**  
Tranche de brioche du boulanger et caramel beurre salé maison.  
*(French pudding with homemade salted caramel sauce)*

### PLAT DU MOMENT : 15 €

À découvrir sur notre ardoise chaque semaine en fonction des produits de saison.  
*(Dish of the day, to be discovered on our board every week, depending on the seasonal products)*

### LA FORMULE "CAB" : 19 €

Plat du moment + verre de vin au choix + café.  
*(Dish of the day + a glass of wine + coffee)*

FONDATION

CAB

FONDATION

CAB

# SOL

## LES VINS ROSÉS - ROSÉS WINES

“LEZ ART” : 20 €  
Vignoble Marrenon, IGP Méditerranée (75cl).

“DOMAINE TOASC” : 32 €  
BIO AOP Bellet (75cl).

“DOMAINE DE RIMAURESQ” : 45 €  
Cuvée R, AOP Côte de provence (75cl).

## LES VINS BLANCS - WHITE WINES

“LES GRAINS” : 20 €  
Vignoble Marrenon, Chardonnay, IGP Méditerranée (75cl).

“DOMAINE DES FUMÉES BLANCHES” : 24 €  
Sauvignon, IGP Côte de Gascogne (75cl).

“DOMAINE LUNEAU PAPIN” : 29 €  
Le Verger BIO, AOP Muscadet (75cl).

“DOMAINE TOASC” : 35 €  
BIO AOP Bellet (75cl).

“DOMAINE SERGE LALOUE” : 40 €  
AOP Sancerre (75cl).

“DOMAINE CHRISTOPHE ET FILS” : 45 €  
AOP Chablis (75cl).

## LES VINS ROUGES - RED WINES

“VIGNOBLE MARRENON” : 20 €  
Pinot noir, IGP Méditerranée (75cl).

“CLOS DES CAZAUX” : 25 €  
AOP Côtes du Rhône (75cl).

“DOMAINE HENRY MARIONNET” : 30 €  
Première vendange sans sulfites, AOP Touraine (75cl).

“CHÂTEAU DE MELIN” : 38 €  
BIO Hautes Côtes de Beaune (75cl).

“CHÂTEAU CRÉMAT” : 48 €  
AOP Bellet (75cl).

“DOMAINE COURSDON” : 55 €  
AOP Saint Joseph (75cl).

FONDATION

C A B

# SOL

## BOISSONS / DRINKS

### LES BOISSONS FROIDES

SIROP MONIN : 2,80 € (33cl)  
*(Monin syrups: large selection, ask for your flavour)*

THÉ GLACÉS BIO : 4,50 € (33cl).  
Pêche, citron gingembre, menthe.  
Servi avec fruits frais de saison.  
*(Bio Iced-Teas: peach, lemon and ginger, mint, served with fresh seasonal fruits)*

JUS DE FRUITS BIO : 4,50 € (25cl)  
Oranges, ananas, pommes, abricots et framboises-fraises.  
*(Bio fruit juices: orange, pineapple, apple, apricot, raspberry-strawberry)*

BOISSON GAZEUSE ARTISANALE BIO : 4,80 € (33cl)  
Cola, limonade, citron, cerise-hibiscus, gingembre.  
*(Bio artisanal sparkling drink: cola, lemonade, lemon, cherry/hibiscus, ginger)*

JUS DE FRUITS / LÉGUMES FRAIS MINUTES : 8 €  
Assortiment au choix selon produits de saison (33cl).  
(disponible de 9H-18H).  
*(Fresh vegetables/fruits juices, large choice depending on seasonal products, available from 9am to 6pm)*

EAU PLATE “ST GEORGES” (Still water)  
(50cl) : 4 € - (1L) : 6 €

EAU PÉTILLANTE “OREZZA” (Sparkling water)  
(50CL) : 4€ - (1L) : 6 €

### LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO (Espresso coffee) : 2 €

CAFÉ ALLONGÉ (Long coffee) : 2 €

CAFÉ DOUBLE (Double coffee) : 3,80 €

CAFÉ CRÈME (White cream coffee) : 3,50 €

CAPPUCINO : 4,00 €

CHOCOLAT CHAUD (Hot chocolate) : 3,50 €

NOCCIO LATTE : 4,50 €  
Au lait végétal. (Whit plant milk)

THÉ & INFUSION : 4,50 €  
Coffret assortiment de thé “Kusmi tea”  
A découvrir et choisir selon vos envies.  
*(Teas and herbal teas: a very large selection of ‘Kushmi teas’ for you to discover according to yours fancies)*

FONDATION

C A B

# SOL

## LES VINS AU VERRE

### ROSÉ

“LEZ ART” : 5 €  
Vignoble Marrenon, IGP Méditerranée.

“DOMAINE TOASC” : 7,50 €  
BIO AOP Bellet.

### BLANC - WHITE

“LES GRAINS” : 5 €  
Vignoble Marrenon, Chardonnay, IGP Méditerranée.

“DOMAINE TOASC” : 7,50 €  
BIO AOP Bellet.

“DOMAINE CHRISTOPHE ET FILS” : 10 €  
AOP Chablis.

### ROUGE - RED

“VIGNOBLE MARRENON” : 5 €  
Pinot noir, IGP Méditerranée.

“DOMAINE LE CLOS DES CAZAUX” : 7 €  
AOP Côtes du Rhône.

“CHÂTEAU DE MELIN” : 9,50 €  
BIO Hautes Côtes de Beaune.

“DOMAINE COURSODON” : 12 €  
AOP Saint Joseph.

# SOL

## LES ALCOOLS - ALCOHOLS

RICARD (3cl) : 4 €

MARTINI : 5,50 € (8cl)  
Blanc, Rouge. (*White, red*)

KIR : 6 € (15cl)  
Cassis, Pêche. (*With either blackcurrant or peach liquor*)

CIDRE : 5 € (33cl)  
Doux, Brut. (*Cider: sweet, raw*)

PROSECCO : 6 €

## LES BIÈRES - BEERS

DUVEL : 6 € (33cl)  
Bière brune Belge. (*Belgium lager*)

BACHO IPA : 6 € (33cl)  
Bière locale Pont du Loup. (*Local IPA beer*)

BACHO Blonde : 6 € (33cl)  
Bière locale Pont du Loup. (*Local blond beer*)

CHERRY CHOUFFE : 6 € (33cl)  
Bière à la cerise Belge 8%. (*Belgium cherry flavoured lager*)

## LES COCKTAILS

ALCOOL FORT : 7 €  
Gin, Vodka, Rhum, Whisky (5cl) + Accompagnement : 3 €  
(*Spirits: Gin, Vodka, Rhum, Whiskey + soft drink*)

GARDEN SPRITZ : 8,50 €

HUGO SPRITZ : 9,50 €

SEX ON THE BEACH : 10 €

MOSCOW MULE : 10 €

LONDON MULE : 10 €

## LES CHAMPAGNES

“COMTE DE CHEURLIN” : 55 €  
Brut réserve (75cl).  
Coupe De Champagne (12cl) : 10 € (*By the glass*)

“ROGER COULON” : 90 €  
Heri Hodie 1er Cru.

“BESSERAT DE BELLEFON” : 120 €  
Blanc de blanc.

FONDATION

C A B

FONDATION

C A B