

# SOL

## TEA TIME

CARTE DISPONIBLE DE 15H00 À 18H00

Available between 3pm & 6pm

### LES GOURMANDISES / SWEETS

DOUCEUR DU JOUR : 8 €

*(sweet of the day)*

PAIN PERDU : 7,50 €

Tranche de brioche du boulanger et caramel beurre salé maison.

*(French toast with homemade salted caramel sauce)*

VERRINE FRAISES : 9,50 €

Crumble de Canistrelli, mascarpone à la pistache et fraises de saison.

*(Crumble of Canistrelli (Corsican biscuits), pistachio mascarpone & fresh strawberries)*

MOUSSE AU CHOCOLAT : 9,50 €

Tuile de carambar, pralin, meringue et fruits de la passion.

*(Chocolate mousse with carambar 'tile' biscuits, praline nut confection, meringue and passion fruit)*

PLANCHE DE FRUITS FRAIS : 14 €

*(Fresh fruit platter)*

JUS DE FRUITS FRAIS MINUTES : 7€ (33 cl)

Assortiment au choix selon produits de saison :

*(Fresh fruit juice: large choice depending on the produce of the season)*

# SOL

## BRUNCH

CARTE DISPONIBLE DE 8H30 À 11H00

(Sauf le dimanche : 8H30 - 15h)

*(Weekdays from 8.30 to 11am and Sundays from 8.30am to 3pm)*

### BRUNCH SALÉ / SAVOURY BRUNCH

OMELETTE - OEUFS BROUILLÉS : 8 €

Accompagné de mesclun et toast - SUPP Bacon +2€

*(Omelette - Scrambled eggs served with mesclun salad and toast)*

OEUFS À LA COQUE X2 : 6 €

Accompagnés de mesclun et mouillettes grillées.

*(2 soft boiled eggs with mesclun and toasted breado)*

OEUF COCOTTE : 13 €

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

*(Confit of pepper with egg, feta cheese, parsley and mesclun)*

TARTINE AVOCADO : 14 €

Pain de campagne, guacamole, oeuf poché, avocat et saumon mariné.

*(Avocado toast: French country bread, guacamole, poached egg, marinated salmon)*

CROQUE À LA TRUFFE : 19 €

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

*(Toast with bechamel sauce, ham, egg, cheese and fresh truffle)*

### BRUNCH SUCRÉ / SWEET BRUNCH

VIENNOISERIES : 2 €

*(Viennoiseries: French pastries)*

DOUCEUR DU JOUR : 8 €

*(sweet of the day)*

TARTINES ET CONFITURES : 6,50 €

Assortiment de pains : petits pains tradition et céréales, toast, beurre, confiture ou miel.

*(Selection of French breads served with jam or honey)*

PAIN PERDU : 7,50 €

Tranche de brioche du boulanger et caramel beurre salé maison.

*(French toast with homemade salted caramel butter)*

MUESLI : 8,50 €

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

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

PLANCHE DE FRUITS FRAIS : 14 €

*(Fresh fruit platter)*

FONDATION

CAB

FONDATION

CAB

# SOL

## LUNCH & DINER

CARTE DISPONIBLE DE 12H À 15H & DE 19H À 22H  
(Menu available from midday to 3pm and from 6pm to 10pm)

### ENTRÉES À PARTAGER / TO SHARE

STRACCIATELLA DE BURRATA : 15€

Accompagnement au choix :

- Légumes grillés.
- Tomates colorées et pêches.

(Served with grilled vegetables or tomatoes and peaches)

SAUMON GRAVLAX : 18 €

Saumon mariné et sauce aux agrumes.

(Marinated salmon and citrus sauce)

CROQUE À LA TRUFFE : 19 €

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

(Toast served with bechamel sauce, ham, egg, cheese and fresh truffle shavings)

### FRESH FOOD

MELON DE CARPENTRAS : 19 €

Accompagné de jambon de parme, roquette, pignons grillés, parmesan, et huile de noisettes.

(Served with Parma ham, roquette salad, grilled pine nuts, parmesan and hazelnut oil)

SALADE CAB « À LA NIÇOISE » : 22 €

Thon mi-cuit en marinade, tomates cerises, fèves, anchois, oeufs durs, radis, olives, haricots verts, cébette, mesclun et pesto.

(Partially cooked marinated tuna with cherry tomatoes, small broad beans, anchovies, hard-boiled eggs, radish, runner beans, spring onions, mesclun and pesto)

POKE BOWL : 23 €

Saumon mariné, riz japonais, concombre, avocat, radis, mangue, fèves et crème de feta.

(Marinated salmon, japonese rice, cucumber, avocado, radish, mango, small broad beans and feta cream)

### MENU ENFANTS : 12 €

Poisson du jour + pâtes au pistou ou à la sauce tomates.

(Fish of the day + pasta with either pisto or tomatoes sauce)

OU

Croque Monsieur + salade verte.

(Croque Monsieur + green salad)

### PLAT DU MOMENT : 15 €

À découvrir sur notre ardoise chaque semaine en fonction des produits de saison. (Uniquement le midi hors week-end)

(Dish of the day, to be discovered on our board every week, depending on the seasonal products)

FONDATION

CAB

# SOL

### HOT DISH

BURRATA & PASTA : 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 roasted pine nuts)

PÊCHE DU JOUR : Voir ardoise

Accompagnement : riz noir vénéré et sauce vierge exotique.

(Fish of the day with black rice and exotic sauce (see our slate))

L'INCONTOURNABLE BURGER : 23 €

Pain du boulanger, steak haché du boucher, chèvre, figues fraîches, bacon, roquette et sauce miel & moutarde.

Accompagnement potatoes de patates douces et salade verte.

(Bread, freshly minced meat, goat cheese, fresh figs, bacon, roquette salad, honey and mustard sauce served with sweet potatoes & green salad)

BURGER BURRATA : 21 €

Pain du boulanger, tomates coeur de boeuf, légumes grillés, confit d'oignons, burrata crémeuse et pesto. Accompagnement potatoes de patates douces et salade verte.

(Bread, coeur de boeuf tomatoes, grilled vegetables caramelised onions, creamy burrata and pesto, served with sweet potatoes and green salad)

PIÈCE DU BOUCHER : Voir ardoise

Accompagnement : écrasé de pommes de terres et tian de légumes.

(Meat of the day with mashed potatoes and grilled vegetables)

### DESSERTS

PAIN PERDU : 7,50 €

Tranche de brioche du boulanger et caramel beurre salé maison.

(French toast with homemade salted caramel butter)

VERRINE FRAISES : 9,50 €

Crumble de canistrelli, mascarpone à la pistache et fraises de saison.

(Crumble of Canistrelli 'Corsican biscuits', pistachio mascarpone & fresh strawberries.)

MOUSSE AU CHOCOLAT : 8,50 €

Tuile de carambar, pralin, meringue et fruits de la passion.

(Chocolate mousse with carambar 'tile' biscuits, praline nut confection, meringue and passion fruit)

### LA FORMULE "CAB" : 19 €

Uniquement le midi hors week-end.

(Lunchtime only, excluding weekends)

Plat du moment + verre de vin au choix + café.

(Dish of the day + a glass of wine + coffee)

FONDATION

CAB

# SOL

## LES VINS ROSÉS - ROSÉS WINES

“DOMAINE ROSA” : 28 €  
Cuvée Levant, côte de Provence (75cl).

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

“DOMAINE ROSA” : 45 €  
Cuvée Libeccio, côte de Provence (75cl).

## LES VINS BLANCS - WHITE WINES

“LES GRAINS” : 28 €  
Vignoble Marrenon, Chardonnay, IGP Méditerranée (75cl).

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

“DOMAINE ROSA” : 40 €  
Cuvée Lombarde, côte de Provence (75cl).

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

## LES VINS ROUGES - RED WINES

“VIGNOBLE MARRENON” : 25 €  
Pinot noir, IGP Méditerranée (75cl).

“CLOS DES CAZAUX” : 28 €  
AOP Côtes du Rhône (75cl).

“CHÂTEAU DE MELIN” : 38 €  
BIO Hautes Côtes de Beaune (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.  
*(Organic Iced-Teas: peach, lemon, ginger, mint, served with fresh seasonal fruit)*

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

BOISSON GAZEUSE ARTISANALE BIO : 4,80 € (33cl)  
Limonade, cerise-hibiscus, gingembre.  
*(Organic craft sparkling drink: cola, lemonade, orange, cherry/hibiscus, ginger)*

SODA : Orangina, Coca, Coca Zéro : 3,80 €

JUS DE FRUITS FRAIS MINUTES :  
Assortiment au choix selon produits de saison.  
Disponible de 8H30-18H: 7 € (33cl).  
*(Fresh fruit juices, large choice depending on seasonal products, available from 8.30am to 6pm)*

EAU PLATE “ST GEORGES” *(Still water)*  
(50cl) : 4 € - (1L) : 7 €

EAU PÉTILLANTE “OREZZA” *(Sparkling water)*  
(50CL) : 4€ - (1L) : 7 €

### LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO *(Espresso coffee)* : 2 €

CAFÉ ALLONGÉ *(Long coffee)* : 2 €

CAFÉ NOISETTES (...) : 2,30 €

CAFÉ DOUBLE *(Double coffee)* : 3,80 €

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

CAPPUCCINO : 4,00 €

CHOCOLAT CHAUD *(Hot chocolate)* : 3,50 €

NOCCIO LATTE : 4,50 €  
Au lait végétal. *(Vegetarian 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 your taste)*

FONDATION

C A B

# SOL

## LES VINS AU VERRE

### ROSÉ

“DOMAINE ROSA” : 5 €  
Cuvée Levant, côte de Provence.

“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 COURSDON” : 12 €  
AOP Saint Joseph.

# SOL

## LES ALCOOLS - ALCOHOLS

RICARD (3cl) : 3,80 €

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

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

PROSECCO : 6 €

COUPE DE CHAMPAGNE : 12€

## LES BIÈRES - BEERS

DUVEL : 6 € (33cl)  
Bière blonde Belge. (*Belgium lager/ale*)

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

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

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

## LES COCKTAILS

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

GARDEN SPRITZ : 8,50 €

HUGO SPRITZ : 12 €

MOJITOS CLASSIQUE : 12 €

MOSCOW MULE : 12 €

LONDON MULE : 12 €

## LES CHAMPAGNES

“COMTE DE CHEURLIN” : 60 €  
Brut réserve (75 cl)

“FRÈRE JEAN FRÈRE,” : 90 €  
1er Cru - Extra Brut

“FRÈRE JEAN FRERES” : 140 €  
1er Cru - BLANC DE BLANC

FONDATION

C A B

FONDATION

C A B