

SOL

BRUNCH

Mardi à samedi de 8H30 à 11H00 et dimanche de 8H30 à 15H
(Weekdays from 8.30 to 11am and Sundays from 8.30am to 3pm)

BRUNCH SALÉ / SAVOURY BRUNCH

AVOCADO SHOW : 13€

Pain de campagne toasté, guacamole, rosace d'avocat et oeuf poché.

Sup bacon fumé: 2€ - Sup saumon gravlax: 3€

(Toasted crusty bread, guacamole, avocado rose and poached egg. Supplement for smoked bacon and salmon gravlax)

EGGSLUT : 14 €

Pain brioché toasté, cheddar, bacon fumé, compotée d'oignons oeuf au plat et sauce BBQ.

(French toast, cheddar, smoked bacon, onion confit, fried egg with bbq sauce)

BRIOCHE PERDUE SALÉE : 18€

Burrata crémeuse, roquette, tomates cerises confites, crème de vinaigre balsamique et mélange de graines.

(Creamy burrata, rocket salad, candied cherry tomatoes, cream of basilic vinegar with mixed seeds)

MUFFIN BENEDICT SAUMON : 16 €

Pain muffin toasté, saumon gravlax, carpaccio d'avocat, sauce hollandaise au citron et épinards frais.

(French toast, salmon gravlax, carpaccio of avocado, lemon hollandaise sauce and fresh spinach)

CROQUE À LA TRUFFE : 21 €

Pain toasté, béchamel, jambon à l'os, oeuf bio, vieux comté et copeaux de truffe fraîche.

(Toast with bechamel sauce, ham on the bone, organic egg, mature comte and fresh truffle shavings)

BRUNCH SUCRÉ / SWEET BRUNCH

VIENNOISERIES : 2€

Pain au chocolat ou croissant.

(Viennoiseries: French pastries)

YAOURT BIO : 9,5 €

Granola, poire pochées, fruits secs et sirop d'érable.

(Granola, poached pears, dried fruit and maple syrup)

TARTINES & CONFITURES : 6,50 €

Assortiment de pains : petits pains tradition et céréales, toast, confiture, beurre charentes-poitou et miel.

(Selection of French breads served with butter, jam and honey)

BRIOCHE PERDUE : 9,5€

Tranche de brioche du boulanger, fruits rouges, noix de pécan et sauce chocolat.

(Slice of brioche with red fruit, pecan nuts and chocolate sauce)

PLANCHE DE FRUITS FRAIS : 19€

(Fresh fruit platter)

FONDATION

C A B

FONDATION

C A B

SOL

LUNCH & DINER

CARTE DISPONIBLE DE 12H À 15H & DE 18H À 22H
(Menu available from midday to 3pm and from 6pm to 10pm)

ENTRÉES À PARTAGER / TO SHARE

STRACCIATELLA DE BURRATA : 15€

Légumes grillés
(Served with grilled vegetables)

AUBERGINES GRILLÉES : 15€

Feta, grenades, cébettes et pesto.
(Served with feta, pomegranate, spring onion and pesto)

CROQUE À LA TRUFFE : 21€

Pain toasté, béchamel, jambon à l'os, oeuf bio, vieux comté et copeaux de truffe fraîche.
(Toast served with bechamel sauce, ham on the bone, egg organic, mature comté and fresh truffle shavings)

ENTRÉES

CAPPUCINO DE CHAMPIGNONS : 16€

Champignons de saison et chantilly infusée au lard de colonatta.
(The mushroom in season served with chantilly infused with colonatta pork fat)

SAUMON GRAVLAX : 19€

Saumon mariné, jeunes pousses, pomme granny smith et vinaigrette aux agrumes.
(Marinated salmon, young shoots, granny smith apple and lemon vinaigrette)

OPEN RAVIOLI AUX LANGOUSTINES : 23€

Langoustines grillées, épinards frais et morilles, jus d'une bouillabaisse.
(Grilled langoustines fresh spinach and morel mushrooms, with bouillabaisse juice)

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)

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

C A B

SOL

PLATS

TABOULÉ ET FETA RÔTIE : 18€

Quinoa aux herbes fraîches, légumes grillés, feta rôtie au zaatar et miel.
(Fresh herb quinoa, grilled vegetables, grilled feta with zaatar and honey)

BRIOCHE PERDUE SALÉE : 18€

Burrata crémeuse, roquette, tomates cerises confites, crème de vinaigre balsamique et mélange de graines.
(Creamy burrata, rocket salad, candied cherry tomatoes, cream of basilic vinegar with mixed seeds)

TAGLIATELLES AU SAUMON FACON VONGOLE : 28€

Tagliatelles à l'encre de seiche, pavé de saumon, palourdes en marinère et sauce crustacés.
(Tagliatelles with squid ink, salmon steak, marinated clams, shellfish sauce)

RISOTTO AUX GAMBAS : 32€

Gambas rôties, asperges et chorizo accompagnés d'un risotto au pesto et tuile de parmesan.
(Roast prawns, asparagus and chorizo served with a pesto risotto and parmesan chips)

PIÈCE DU BOUCHER : Voir ardoise.

(Meat of the day: please see board)

L'INCONTOURNABLE BURGER : 21€

Pain du boulanger, steak du boucher, tomates, salade, crème de chèvre, confit d'oignons et sauce moutarde & miel.
(Steak, tomatoes, salad, creamed goat cheese, candied onion with mustard and honey sauce)

COQUILLETES À LA TRUFFE : 30€

Jambon à l'os, parmesan, crème truffée du chef, copeaux de truffes fraîches.
(Mini pasta shells with ham on the bone, parmesan, the chef's truffle cream, fresh truffle shaving)

Uniquement le soir : Préparation flambée dans la meule de parmesan 36€
(Evenings only: a dish flamed in a wheel of parmesan)

DESSERTS

Notre Brie de meaux maison aux truffes : 12€

Poires pochées, crème brûlée, crumble noisettes et glace artisanale à la fleur de lait. 11€
(Poached pears, creme brulee, nut crumble and a craft ice cream)

BANOFFE : Crumble spéculos, banane, crème mascarpone vanillée et caramel beurre salé. 10€
(Speculos crumble, banana, vanilla mascarpone cream and salted caramel)

BRIOCHE PERDUE : Tranche de brioche du boulanger, fruits rouges, noix de pécan et sauce chocolat. 9,5€
(Slice of brioche with red fruit, pecan nuts and chocolate sauce)

FONDATION

C A B