

# SOL

## DESSERTS

Notre Brie de Meaux maison aux truffes : 12€

LA TRADITIONNELLE CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE BOURBON : 9€

*(Traditional crème brûlée with bourbon vanilla.)*

BRIOCHE PERDUE : 9,50€

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

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

VERRINE FRAISES : 10,50€

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

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

## BRUNCH

Mardi à vendredi de 8H30 à 11H00 et Week-end de 8H30 à 15H  
*(Weekdays from 8.30 to 11am and Saturday/sunday 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 : 2,80€

Pain au chocolat ou croissant.

*(Viennoiseries: French pastries)*

YAOURT BIO : 9,5 €

Granola, fruits frais, 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

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

STRACCIATELLA DE BURRATA : 15€

Légumes grillés  
(Served with grilled vegetables)

GASPACHO DE SAISON : 16€

Petits pois, menthe, chantilly au chèvre, noisettes et piment d'espelette.  
(Seasonal gazpacho, peas, mint, goat's cheese chantilly, hazelnuts and espelette peppers)

SAUMON GRAVLAX : 19€

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

### FRESH FOOD

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)

SALADE DE CHÈVRE CHAUD : 18€

Croustillant de chèvre & miel au thym, pomme, mesclun, tomates cerises, bresaola et fruits secs.  
(Crusty goat cheese with honey and thyme, apple, mesclun, cherry tomatoes, mixed seeds and bresaola: dried beef meat)

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)

### 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)

### LES FORMULES "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

## PLAT

### VÉGÉTARIENS :

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)

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)

### POISSONS :

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 vénéré au pesto et tuile de parmesan.  
(Roast prawns, asparagus and chorizo served with a pesto risotto and parmesan chips)

### VIANDES :

PIÈCE DU BOUCHER : Voir ardoise.

(Meat of the day: please see board)

L'INCONTOURNABLE BURGER : 23€

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)

### SPÉCIALITÉS :

COQUILLETTES 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)

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)

FONDATION

CAB