

SOL

DESSERTS

FROMAGE : 14€

Brillat-Savarin du moment : voir ardoise.

Fromage de vache à pâte molle à croûte fleurie, à partager pour 2 personnes.

(Brillat-Savarin of the moment: see the board. Soft cow's milk cheese with a bloomy rind, to share for 2 people)

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON : 11€

Meringue garnie de fruits de saison, coulis et chantilly au citron.

(Meringue filled with seasonal fruits, fruit coulis, and lemon whipped cream)

TARTELETTE SAINT-HONORÉ : 12€

Pâte cacao, praliné amande/coco, crèmeux chocolat noir, ganache montée coco, choux namalaka

(Cocoa pastry, almond/coconut praline, dark chocolate cream, whipped coconut ganache, Namelaka choux)

DESSERT DU JOUR : Voir ardoise.

(Dessert of the day: see the board)

VERRINES DE GLACES ARTISANALES : 8€

(Artisanal ice cream served in verrines)

Saveurs au choix :

- Vanille & chocolat
- Framboises & Mangue
- Café

BRUNCH

Mardi à vendredi de 8H30 à 11H00 et Week-end de 8H30 à 14H30
(Tuesday to Friday from 8:30 am to 11:00 am and weekends from 8:30 am to 2:30 pm)

BRUNCH SALÉ / SAVOURY BRUNCH

AVOCADO SHOW : 15€

Pain de campagne toasté, guacamole, rosace d'avocat et oeuf poché. Sup bacon fumé : 2,50€ - Sup saumon gravlax : 3€
(Toasted crusty bread, guacamole, avocado rose and poached egg. Add smoked bacon +2,50€, Add salmon gravlax +3€)

EGGSLUT : 15 €

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

(Toasted brioche, cheddar, smoked bacon, caramelized onions, fried egg, and BBQ sauce)

MUFFIN BÉNÉDICT SAUMON : 16 €

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

(Toasted English muffin, salmon gravlax, avocado carpaccio, lemon hollandaise sauce, fresh spinach, and poached egg)

CROQUE À LA TRUFFE : 26 €

Pain toasté, jambon de pays, lamelles de vieux comté, copeaux de truffes fraîches et salade du marché.

(Toasted bread, country ham, slices of aged Comté, fresh truffle shavings, served with market salad)

BRUNCH SUCRÉ / SWEET BRUNCH

PUDDING GRAINES DE CHIA : 12€

Accompagné de fruits secs, pépites de chocolat, fruits frais et coulis de fruits rouges.

(Chia seed pudding with dried fruit, chocolate chips, fresh fruit and red fruit coulis)

TARTINES & CONFITURES : 8,5€

Assortiment de pains : pain de campagne et brioche, beurre Charentes-Poitou, confiture et miel.

(Assortment of breads: country bread and brioche, Charentes-Poitou butter, jam, and honey)

BRIOCHE PERDUE « À LA FRANÇAISE » : 12€

Tranche de brioche du boulanger, poires, cacahuètes façon chouchou et caramel beurre salé.

(French-style brioche toast: baker's brioche slice, pears, caramelized peanuts, and salted butter caramel)

PLANCHE DE FRUITS FRAIS : 19€

(Fresh fruit platter)

FONDATION

CAB

FONDATION

CAB

SOL

LUNCH & DINER

CARTE DISPONIBLE DE 12H À 14H30 & DE 19H À 22H
(Menu available from midday to 2H30pm and from 6pm to 10pm)

ENTRÉES

LA TARTELETTE FRAICHEUR : 18€

Garnie de fromage frais, grenade, herbes fraîches, agrumes, pistaches croquantes radis et salade du marché.

(The freshness tartlet : Filled with fresh cheese, pomegranates, fresh herbs, citrus fruits, crunchy pistachios, radishes, and market salad.)

FOIE GRAS : 24€

Gelée de café, passion et menthe avec chips de pain d'épice.

(Foie Gras : Coffee, passion fruit, and mint jelly with gingerbread chips.)

SAUMON GRAVLAX : 24€

Saumon mariné, pickles de betteraves et carottes, chantilly au citron, guacamole, condiments et vinaigrette aux agrumes.

(marinated salmon, young shoots, granny smith apple and lemon vinaigrette)

FRESH FOOD

SALADE COLORÉE AU POULET : 23€

Choux rouge, épinards, patate douce et pois chiches rôtis, grenade, féta et poulet grillé à la sauce soja.

(Colorful Chicken Salad: Red cabbage, spinach, sweet potato, and roasted chickpeas, pomegranate, feta, and grilled chicken with soy sauce)

CEVICHE : 28€

Cabillaud, œuf confit, crème infusée au lard de Colonnata, croûtons, œufs de lump, coulis d'épinards et tuile à l'encre de seiche. Accompagnement potatoes maison.

(Ceviche: Cod, confit egg, cream infused with Colonnata lard, croutons, lumpfish roe, spinach coulis, and a squid ink tuile. Served with homemade potatoes.)

LA BURRATA ARTISANALE

BURRATA & LÉGUMES CROQUANTS : 21€

Burrata crémeuse, sauce verte, tagliatelles de courgettes crues, asperges grillées et crumble salé : noisettes, sésame, épices diverses.

(Burrata & Crunchy Vegetables: Creamy burrata, green sauce, raw zucchini tagliatelle, grilled asparagus, and savory crumble with hazelnuts, sesame, and assorted spices)

BURGER BURRATA : 22 €

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

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

SOL

PLATS

CROQUE À LA TRUFFE : 26€

Pain toasté, jambon de pays, lamelles de vieux comté et copeaux de truffes fraîches, salade du marché.

(Toasted bread, country ham, aged Comté slices, and fresh truffle shavings, served with market salad)

LOBSTER ROLL : 28€

Pain brioché, homard, mayonnaise verte citronnée, céleri, herbes fraîches, pomme Granny Smith. Servi avec potatoes maison et salade du marché.

(Lobster Rolls: Brioche bun, lobster, zesty green mayonnaise, celery, fresh herbs, and Granny Smith apple. Served with homemade potatoes and market salad)

L'INCONTOURNABLE BURGER : 24€

Pain du boulanger, steak du boucher, bacon, tomates, salade, crème de chèvre, confit d'oignons/figues et sauce moutarde & miel. Servi avec potatoes maison et salade.

(The Iconic Burger: Artisan bun, butcher's steak, bacon, tomatoes, lettuce, goat cheese cream, onion & fig confit, and mustard-honey sauce. Served with homemade potatoes and salad)

PIÈCE DU BOUCHER : Voir ardoise

(Meat of the day: please see board)

DOS DE CABILLAUD : 28€

Poisson rôti, crumble salé, risotto vénéré, légumes grillés et crème de parmesan.

(Cod Fillet: Roasted fish, savory crumble, Venere rice risotto, grilled vegetables, and parmesan cream)

RISOTTO AUX LÉGUMES DE SAISON : 21€

Risotto vénéré, légumes grillés et crème parmesan.

(Seasonal Vegetable Risotto: Venere rice risotto, grilled vegetables, and parmesan cream.)

FONDATION

CAB

FONDATION

CAB