



LE SOLFÉRINO



Scan me and get our menus in your language
(nine language with official translation)



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts sauf pour les fonds de sauces.



le Solferino Restaurant

lesolferino@orange.fr
Service non stop de 06h45 à 02h00 - Accueil Groupe - Salles et Terrasses Privatisables

Les vêtements et objets personnels ne sont pas de notre responsabilité. Le temps d'attente peut varier en fonction de l'affluence.



Entrées

Assiette de saucisson sec Supérieur	6.0
Œufs durs mayonnaise maison	6.0
Terrine maison, compotée d'oignons rouges	8.5
Carottes râpées fraîches	6.5
Assortiment d'antipasti	10.0
légumes marinés (tomates séchées, poivrons grillés, cœur d'artichaut), origan, mesclun marinated tomatoes & artichoke hearts, grilled sweet peppers, oregano, salad	
Filets de hareng marinés aux oignons et carottes	9.5
pommes tièdes	
Jambon cru (3 fines tranches) Sec sup.	14.7
Planche de charcuteries Supérieur	16.9
Salade au magret fumé spéc. CHEF	9.5
mesclun, tomates cerise, croûtons, tranches de magret fumé	

Salades

Dolce Vita	16.9
copeaux de parmesan, jambon cru, poivrons marinés, salade, pappardelle, tomates	
La Chicken	13.0
poulet, fromage, salade, tomates, œuf	
La croustillante au chèvre chaud (végétarien)	13.0
3 croustillants de chèvre frais Sainte Maure parfumé et rôti au miel, salade, tomates, raisins blanc mi-sec, carottes rapées	
Niçoise	14.2
thon, œuf, riz, anchois, salade, haricots verts, poivrons, tomates	
Nordique spéc. CHEF	21.0
saumon fumé, filets de hareng, anchois, salade, tomates, crème fraîche, toast	
Solférino	13.0
jambon, fromage, carottes, œuf, salade, tomates	
Sud Ouest spéc. CHEF	21.0
magret de canard fumé, foie gras de canard, toast, haricots verts, salade, raisin mi-sec, tomates	
Belle silhouette (végan)	17.5
haricots verts, carottes, salade, tomates marinées, cœurs d'artichauts marinés, poivrons grillés	

Soupes

Soupe à l'oignon gratinée	10.7
Soupe de poissons rouille, croûtons, fromage	13.8
Soupe de légumes et croûtons Velouté	9.7

Spécialités

Les 6 escargots de Bourgogne	10.0
Les 12 escargots de Bourgogne	19.5
Saumon fumé au bois de hêtre, par nos soins, tranché main	29.8
toasts spéc. CHEF	
... et son verre de Vodka (4cl) 7€30	
Foie gras de canard maison toasts, compotée d'oignons spéc. CHEF	27.8
... et son verre de Monbazillac (10cl) 5€	



Poissons

Poisson du jour : voir les suggestions LE MARCHÉ DU JOUR
Fish of the day: see suggestion TODAY'S SPECIALS

Prix en euros, taxes et service compris 15% sur le hors taxe. CB à partir de 10€. Chèques refusés.
American Express acceptée.
Majoration de 1€ par consommation après 21h30 et jours fériés. Majoration de 2€ par consommation après 23h.



Plats

Poulet fermier rôti pommes frites



15.8

Viandes à la Plancha

- Steak, sauce au poivre vert de Madagascar pommes frites 16.80
- Steak haché frites 12,9
viande pur boeuf fraîchement hachée, pure fresh minced beef meat
- Pavé de bœuf (sélection du boucher - 200g de rumsteak) sauce béarnaise avec pommes frites (viande tendre et chair maigre) 21,5
- Entrecôte (200g) sauce béarnaise avec frites (viande moelleuse et chair très persillée) 22.5
- Andouillette 5 A, sauce moutarde à l'ancienne pommes frites 17.9
Plat spécial régional (réservé aux connaisseurs), Regional special dish (reserved for tasters)










Hamburgers

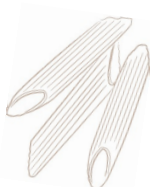
Bun's artisanal "Saveur des Batignolles", viande pur bœuf fraîchement hachée

- Hamburger Tradition, frites 16.8
- Cheeseburger, frites (Cheddar 100%) 17.0
- Frenchy-Burger, frites 19.7
viande de bœuf, cornichon, câpres et herbes le tout haché mélangé à une sauce épicée,
le tout poêlé, juste aller et retour (cuisson de la viande bleu ou saignant)
- Chicken Burger au filet de poulet, frites 14.8



Pâtes

- Lasagne à la bolognaise  15.8
viande pur boeuf, pure beef meat
- Pappardelles aux morilles, copeaux de Parmesan (végétarien)   19.5
sauce aux morilles maison
- Pappardelles Andalouses (végétarien)   15.8
pappardelles, épinards, tomates confites ciselées, poivrons, copeaux de Parmesan
- Lasagne chèvre Sainte Maure et épinards   15.8



Tartares

- Tartare cru préparé minute, frites et salade 18.2
- Tartare poêlé, frites et salade 19.7
- Tartare mousquetaire "poêlé et flambé au Calvados" frites 22.5
- Changement de garniture pour Haricots verts frais (sup: 1.5€)

Formule Midi Solférino

12h à 18h, sauf jours fériés et veilles de fêtes

Bol de salade et tomates
+ Entrecôte de bœuf, frites (viande moelleuse et chair très persillée)
+ Crème caramel ou Café

Changement de garniture supp. 3€50
Toutes modifications entraîne un tarif à la carte.

Menu hors boissons

28€50

Menu du soir

de 17h30 à 22h30 tous les soirs, sauf jours fériés et veilles de fêtes

Entrée* + Plat* + Dessert*

*demandez la composition du menu au serveur

Menu Enfant (moins de 7 ans)

11€90

Steak haché ou Jambon frites
+ Jus d'orange ou Jus d'ananas ou Diabolo 20cl
+ Boule de glace ou Crêpe au sucre ou chocolat + 1 Surprise

Garnitures supplémentaires

- Assiette de légumes au choix frites, salade verte, riz, épinards, pappardelles 6.9
- Assiette d'haricots verts Frais Extra 8.4



Snacks

Omelette fromage, jambon, herbes avec salade, tomates ☺	13.1
Quiche salade ☺	13.6
Crêpes salées jambon, fromage sarrazin ☺	13.1
avec salade, tomates (supplément œuf 2€50)	
Crêpes saumon, épinards et crème avec salade, tomates sarrazin ☺ 🐟	16.6
Croque Monsieur sur pain Bio Moisan, salade ☺	12.6
Croque Madame sur pain Bio Moisan, salade ☺	15.1
Croque au chèvre sur pain Bio Moisan, salade ☺	16.2
Croque à la Sicilienne sur pain bio ☺	16.2
parmesan, tomates confites, salade	
Planche de charcuteries Supérieur	16.9

Sandwiches

Baguette

Jambon, Fromage, Saucisson ou Pâté	4.9
Mixte (2 ingrédients)	7.1
Jambon de pays	7.1
Parmigiano parmesan +smoked duck fillet +salad +mayonnaise	7.9



Club pain au sésame

Crudités thon mayonnaise, frites 🐟	13.1
Crudités jambon mayonnaise, frites	13.1
Crudités poulet mayonnaise, frites	13.1
Crudités mixte mayonnaise, frites	14.6
Crudités saumon fumé mayonnaise, frites 🐟	16.6
Crudités œuf mayonnaise, frites 🌱	12.1

Fromages

Au choix Camembert, Brie, Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire, Emmental	6.8
Planche de 4 fromages AOP ou AOP fermier	15.9



Crêpes maison

Crêpes au sucre ☺	7.3
Crêpes chocolat, confiture, Nutella ou crème de marron ☺	8.7
Crêpes Himalaya glace vanille, banane, sauce chocolat, chantilly, amandes Berthillon ☺	13.9
Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier sauce à base de zestes et d'oranges frais spéc. CHEF ☺ 🌱	13.9



Desserts Maison

Mousse au chocolat et son biscuit ☺	7.8
Crème brûlée à la vanille Bourbon ☺	8.8
Crème caramel au caramel tiède ☺	7.3
Tarte citron meringuée à base de zestes et citrons frais spéc. CHEF ☺	8.8
Gâteau fondant au chocolat Choc. Excellence, et sa crème anglaise à la vanille Bourbon ☺	8.8
Tarte Tatin tiède glace vanille Berthillon ou crème fraîche ☺	10.8
Tarte framboises ou fraises, coulis de fruits rouges fruits frais ☺	10.8
Fromage blanc 0% coulis de fruits rouges, confiture, miel ou crème de marron	7.0



Glaces



Boules de Glaces / Sorbets Berthillon [A]
vanille, café, chocolat, pistache, citron vert,
fraise, cassis, poire, framboise

Tutti Frutti

Desorbets au parfum de cassis

chantilly, coulis de fruits rouges, amandes,

glace fraise, chocolat, vanille, chantilly,
sauce café

glace café, noix, crème de marron, chantilly,
sauce café

Normande [A]

pomme, glace vanille, calvados (2cl) et
crème chantilly

Framboise ou Fraise Melba [A]

framboises ou fraises fraîches, glace vanille,
chantilly, sauce fruits rouges

Dame Blanche [A]

glace vanille et chocolat, chantilly, sauce
chocolat, amandes

Chocolat Liégeois [A]

glace chocolat, sauce chocolat, chantilly,
amandes

Coupe Colonel

3 sorbets citron, vodka (2cl)

Café Liégeois [A]

glace café, sauce café, chantilly, amandes



Happy Hours 17h30 - 19h30

Cocktails sans alcool à 8€80 / Cocktails avec alcool à 11€90

Prix en euros, taxes et service compris 15% sur le hors taxe. CB à partir de 10€. Chèques refusés.
American Express acceptée.
Majoration de 1€ par consommation après 21h30 et jours fériés. Majoration de 2€ par
consommation après 23h.

Cocktails

Fruits frais

A.C.E. orange, carotte, citron	20cl	7.6
Bonne Mine carotte, pomme, citron		7.6
Le Red betterave, carotte, pomme		7.6
Que Calor orange, carotte, gingembre		7.6
Bikini orange, pamplemousse, citron		7.6

Sans alcool

Milk Shake (Berthillon) parfum au choix vanille, choc, banana, strawberry, raspberry	33cl	9.8
Cocktail des Bisous banana, orange, strawberry		9.8
Japonaise orange, pineapple, grenadine		9.8
Caraiïbe orange, mint, pineapple		9.8
Virgin Mojito mint, lime, soda, spices		9.8
Mademoiselle Red fruit, fresh apple, cranberry juice		9.8



Avec alcool

Gin Tonic / Gin Fizz gin, lemon, cane sugar, soda	13.9
Margarita tequila, cointreau, lemon	13.9
Bellini Chambord champagne, liqueur Chambord, fruits frais	13.9
Océan champagne, cointreau, curaçao bleu	13.9
Bloody Mary vodka, tomate, spices	13.9
Park Avenue gin, martini dry, pineapple	13.9
Brandy Alexander cognac, kahlua, cream	13.9
Blue Lagoon vodka, curaçao, lemon	13.9
White Russian vodka, kahlua, cream	13.9
Américano campari, martini, gin (12cl d'alcool)	13.9
Tequila Sunrise tequila, orange, grenadine, fresh fruit	13.9
Orgasme vodka flambée, kahlua, bailey's (12cl alcool)	13.9
Caïpirinha cachaça, lime, spices, soda	13.9
Caïpiroska vodka, lime, spices, soda	13.9
Irish coffee whisky, coffee, cream	13.9
Marnissimo grand-marnier, coffee, cream	13.9
Cosmopolitain vodka, cointreau, cranberry, lime	13.9
American Fizz lemon, cognac, gin, grenadine, soda	13.9
Mojito rhum, soda, cane sugar, lime, spices	13.9
Birlou Royal liqueur Birlou, champagne, pommes fruits	13.9

Nos cocktails contiennent 4cl d'alcool





Bières, Cidres

Apéritifs

Pression

	25cl	50cl	100cl
Pelforth (France)	5.5	10.9	21.7
Heineken (Pays Bas)	6.0	11.9	23.7
Edelweiss Blanche (Autriche)	6.4	12.7	25.3
Affligem Blonde (Belgique)	6.4	12.7	25.3
Q: Abbaye			
Bière du mois (consulter les suggestions du jour)	-	-	-
Picon bière 33cl	8.7	-	-

Bouteille

Kronembourg 1664 33cl	7.9
Desperados, Duvel 33cl	7.9
Pelforth brune, Guinness 33cl	7.9
La chouffe 33cl	7.9
Bière sans alcool 25cl	5.7
Mort Subite Kriek 37,5cl	9.5



Cidre

Cidre brut 25cl	5.7
-----------------	-----

Softs

Coca-cola / light / zero 33cl	5.7
Ice tea, Orangina 25cl	5.7
Saint-Yorre 25cl	5.7
Schweppes Tonic 25cl	5.7
Ginger ale 20cl	5.7
Perrier 33cl	5.7
Soda medium size 50cl	10.9
Limonade, Diabolo 25cl	5.3
Lait froid nature ou vanille 33cl	5.7
Iced cappuccino 33cl	7.6
café, milk, chantilly	
Glacés/frappés maison 33cl	7.1
thé, chocolat, café ou café au lait	
Jus et nectars de fruits 25cl	5.7
tomate, abricot, ananas, pomme, orange	
Fruit pressé frais sans pulpe 20cl	6.8
orange, pomme, citron, pamplemousse, carotte ou tomate	



Martini rosso, bianco 5cl	5.7
Lillet blanc 5cl	5.7
Porto, Muscat, Avèze, Suze 5cl	5.7
Anis, Mauresque, Perroquet 2cl	5.7
Campari, Salers 5cl	7.7
Kir cassis, pêche, mûre 14cl	5.7
Kir Chablis aoc cassis, pêche, mûre 14cl	9.8
Kir Royal au champagne aoc cassis, pêche, mûre 12cl	13.9
Coupe au champagne aoc 12cl	13.9



Whiskies

J&B	9.2
Chivas, Jameson, Four Roses	10.2
Glenfiddich, Jack Daniel's	11.5

Digestifs

Gin Gordon's, Vodka, Tequila	9.2
Vodka Grey Goose France	12.6
Vodka Zubrowka	10.2
Bacardi, Malibu, Bailey's	9.2
Gin Bombay Sapphire, Drambuie Whisky Liqueur	10.2
Rhum Saint-James, Grand-Marnier Cordon Rouge	10.2
Cointreau, Get 27, Cognac ***	10.2
Bas-Armagnac Laubade	9.2
Calvados Coquerel	9.2
Fernet Branca, Grappa Piave	9.2
Poire William Miclo	10.2
Vieille Prune de Souillac	12.6
Cognac V.S.O.P Rémy Martin	12.6
Liqueur de Chambord, Birlou (fruits rouges) (pomme/châtaigne)	12.6
Amaretto Disaronno	9.2
Rhum vieux agricole Damoiseau VSOP Guadeloupe	12.6



Eaux

	25cl	50cl	100cl
Vittel	5.3	6.9	7.9
San Pellegrino	5.7	6.9	7.9
Perrier fines bulles	-	6.9	7.9

Boissons Chaudes

Expresso, Décaféiné	3.2
Café crème vanille	6.6
Café crème	6.0
Café américain	6.0
Double expresso	6.0
Café viennois	7.5
Chocolat viennois	7.5
Chocolat à l'ancienne	7.0
Lait chaud ou froid vanille, miel ou sirop	5.7
Grog au rhum	6.7
Vin chaud à la cannelle	6.7
Grog au cognac	10.2
Irish coffee whisky, café, sucre de canne, crème fouettée	13.9
Marnissimo Grand-Marnier, sucre de canne, café, crème fouettée	13.9
Le Cappuccino "à la mousse de lait" saupoudré de chocolat noir	7.5
Infusions Comptoirs Richard Verveine, Tilleul, Menthe, Camomille	5.7
Thés Comptoirs Richard Darjeeling, Earl Grey, Fruits Rouges, Ceylan, Vert à la Menthe, Vert Sencha, Déthéiné	5.7



Viennoiseries

Croissant	2.5
Pain au chocolat	2.8
Tartine beurre et confiture	2.8
Assiette de 3 toasts de pain de mie beurre et confiture	4.9



Prix en euros, taxes et service compris 15% sur le hors taxe. CB à partir de 10€.
Chèques refusés. American Express acceptée.
Majoration de 1€ par consommation après 21h30 et jours fériés. Majoration de 2€ par consommation après 23h.

Petit-Déjeuner Français 13€90

Thé, café, lait ou chocolat
+ Orange ou pamplemousse pressé
+ Tartine beurre, confiture + Croissant

Brunch 10h à 16h NEW 32.5

Thé, café, lait ou chocolat
+ Jus de fruit frais pressé :
orange, pamplemousse, citron, pomme ou carotte
+ Tartine baguette + beurre + confiture + Croissant
+ Plat au choix avec frites ou salade :
Œufs au plat ou brouillés + (jambon ou saumon fumé)
ou Quiche Jour ou Croque MR
ou Crêpes salées jambon & fromage
+ Fromage blanc au coulis de fruits rouge ou Crème au caramel
ou Crêpe sucre, chantilly ou chocolat






Supplément Brunch

Œufs brouillés nature et toasts	8.7
Œufs au plat nature (x3) et pain baguette	8.7
Omelette 3 ingrédients, salade et pain baguette	13.1
Œufs durs	3.3
Jambon cuit (2 tranches) et pain baguette	10.7
Jambon cru (2 tranches) et pain baguette	10.7




Carte des Vins

Vins Rouges

	 14cl	 25cl	 50cl	 75cl
"Le Sudiste" Merlot-Syrah IGP, Pays d'Oc. Souple et charnu, nez de fraise et réglisse.	4.9	8.1	16.2	24.3
Graves aoc Château Pouyanne. Des tannins frais, nez de fleurs et de fruits rouges.	6.8	11.3	22.6	33.9
Bordeaux aoc Château La Gabarre. Joli fruit, trame de petits tannins frais.	5.7	9.5	19.0	28.5
Haut-Médoc aoc Cru Bourgeois Château Le Bourdieu-Vertheuil. Tannins racés, notes cédrées	8.7	14.5	29.0	43.5
Saumur aoc BIO Château Fouquet. Frais et léger, nez de framboise.	6.9	11.5	22.0	33.0 
Brouilly aoc D. du Perchoir. Évoque les fruits rouges et la groseille.	7.0	11.7	23.4	35.0


Vins Rouges d'exception

	300cl	150cl	75cl
Pommard aoc Prunier-Bonheur, "Les 3 Follots"			94.0
Côtes du Rhône-villages, Massif d'Uchaux aoc Domaine de la Renjarde. Souple et velouté, nez de fruits confits.			33.0
Saint-Joseph aoc E. Guigal			70.0
Saint-Emilion Grand Cru aoc Cadet de Larmande			74.0
Margaux aoc Cru Bourgeois Château Labegorce Zédé Magnum ou jéroboam le plaisir de partager la passion de l'oenologie à plusieurs			106.0
Châteauneuf-du-Pape aoc 150cl Château La Nerthe "Magnum deux fois plus de plaisir"	-	195	- 
Haut-Médoc Cru Bourgeois aoc 300cl Château Victoria	255.0	-	-
Saint-Estèphe aoc Cru Bourgeois Château Tour des Termes. Puissance, rondeur et tannins tendus.			69.0
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits aoc Domaine Cornu. Soyeux et aérien, nez de griottes.			50.0

Vins Blancs

	14cl	25cl	50cl	75cl
Muscadet aoc La Hulette. Nerveux et léger, nez de pomme verte.	4.9	8.1	16.2	24.3
Alsace aoc Hans Schaeffer Riesling. Bien sec et très frais, citronné.	6.4	10.7	21.4	32.0
Chablis aoc Olivier Savary. Bien sec, avec de la minéralité.	9.8	16.3	32.6	48.9
Chardonnay Orchys IGP Pays d'Oc. Tendre et frais, notes de fleurs blanches.	6.4	10.7	21.4	32.0
Monbazillac AOC Château Cadière "Grain Nobles" Moelleux, nez de miel et d'abricots secs.	7.2	12.0	24.0	35.0
Coteaux du Giennois aoc Domaine de Montbenoit	6.4	10.7	21.4	32.0

Vins Rosés

	14cl	25cl	50cl	75cl
Lubéron aoc Les Oliviers. Soutenu, fruité et charnu.	4.9	8.1	16.2	24.3
Coteaux d'Aix en Provence aoc Dom. St-Julien les Vignes. Frais et croquant, nez d'aubépine.	6.3	10.5	21.0	31.5 
Côtes de Provence aoc Minuty Prestige (uniquement en bouteille) R. Prestige	-	-	31.5	43.0

Champagnes AOC

	12cl	75cl
Nicolas Feuillatte, Brut Réserve	13.9	70.0
"R" de Ruinart Arômes de poire, noisette, amande, parfums de fleurs blanches et brioche beurrée.	-	106.0



Prix en euros, taxes et service compris 15% sur le hors taxe. CB à partir de 10€. Chèques refusés. American Express acceptée.
Majoration de 1€ par consommation après 21h30 et jours fériés. Majoration de 2€ par consommation après 23h.