



# 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](mailto: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 <b>Supérieur</b>	6.0
Terrine maison, compotée d'oignons rouges	8.5
Salade au magret fumé <b>spéc. CHEF</b>	9.5

mesclun, tomates cerise, croûtons, tranches de magret fumé

## Salades

La croustillante au chèvre chaud ( <b>végétarien</b> )	13.0
Nordique <b>spéc. CHEF</b>	21.0
Sud Ouest <b>spéc. CHEF</b>	21.0

3 croustillants de chèvre frais Sainte Maure parfumé et rôti au miel, salade, tomates, raisins blanc mi-sec, carottes rapées

saumon fumé, filets de hareng, anchois, salade, tomates, crème fraîche, toast

magret de canard fumé, foie gras de canard, toast, haricots verts, salade, raisin mi-sec, tomates

## Soupes

Soupe à l'oignon gratinée	10.7
Soupe de poissons rouille, croûtons, fromage	13.8

## Spécialités

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



## Poissons

Croustillant de saumon, sauce à l'oseille pommes frites 19,5

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 16.9

Steak haché frites 13.9

viande pur boeuf fraîchement hachée, pure fresh minced beef meat

Pavé de bœuf (sélection du boucher - 200g de rumsteak) sauce 21,5

béarnaise avec pommes frites (viande tendre et chair maigre)

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)

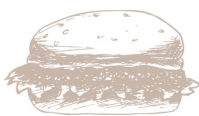


## Hamburgers

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

Hamburger Tradition, frites 16.8



Cheeseburger, frites (Cheddar 100%) 19.0



## Pâtes

Lasagne à la bolognaise  15.8

viande pur boeuf, pure beef meat

Lasagne chèvre Sainte Maure et épinards   15.8

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 d'haricots verts Frais **Extra**

8.4

## Tartares

Changement de garniture pour Haricots verts frais (sup: 1.5€)



## Snacks

Omelette fromage, jambon, herbes avec salade, tomates	13.1
Quiche salade	13.6
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
Planche de charcuteries <b>Supérieur</b>	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 jambon mayonnaise, frites	13.1
Crudités poulet mayonnaise, frites	13.1
Crudités mixte mayonnaise, frites	14.6
Crudités saumon fumé mayonnaise, frites	16.6



## 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 <b>Berthillon</b>	13.9
Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier sauce à base de zestes et d'oranges frais <b>spéc. CHEF</b>	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 <b>Bisct Buhler</b>	7.3
Gâteau fondant au chocolat Choc. Excellence, et sa crème anglaise à la vanille Bourbon	8.8
Tarte Tatin tiède glace vanille <b>Berthillon</b> ou crème fraîche	10.8
Tarte citron meringuée à base de zestes et citrons frais <b>spéc. CHEF</b>	8.8



## Glaces

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



Tutti Frutti

**Demandez-moi le parfum de saison**

chantilly, coulis de fruits rouges, amandes,

**Banana Split** [A]

glace fraise, chocolat, vanille, chantilly,  
Santitas au chocolat

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

Normande [A]

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

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
Que Calor orange, carotte, gingembre		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
Virgin Mojito mint, lime, soda, spices		9.8



### Avec alcool

Gin Tonic / Gin Fizz gin, lemon, cane sugar, soda	13.9
Margarita tequila, cointreau, lemon	13.9
Royal Chambord champagne, liqueur Chambord, fruits frais	15.9
Océan champagne, cointreau, curaçao bleu	13.9
Bloody Mary vodka, tomate, spices	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
Caipirinha cachaça, lime, spices, soda	13.9
Irish coffee whisky, coffee, cream	13.9
Cosmopolitan vodka, cointreau, cranberry, lime	13.9
Mojito rhum, soda, cane sugar, lime, spices	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
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 33cl	7.9
Guinness 33cl	7.9
La chouffe 33cl	7.9
Bière sans alcool 25cl No alcool beer	5.7



### Cidre

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

## Softs

Coca-cola /coca- zero 33cl	5.7
Ice tea, Orangina 25cl	5.7
Schweppes Tonic 25cl	5.7
Ginger ale 20cl	5.7
Perrier 33cl	5.7
Soda medium size 50cl	8.9
Limonade, Diabolo 25cl	5.3
Lait froid nature ou vanille 33cl	5.7
Iced cappuccino 33cl café, milk, chantilly	7.6
Glacés/frappés maison 33cl thé, chocolat, café ou café au lait	7.1
Jus et nectars de fruits 25cl tomate, abricot, ananas, pomme, orange	5.7
Fruit pressé frais sans pulpe 20cl orange, pomme, citron, pamplemousse, carotte ou tomate	6.8



Martini rosso, bianco 5cl	5.7
Lillet blanc 5cl	5.7
Porto, Muscat, Suze 5cl	5.7
Anis 2cl	5.7
Campari 5cl	7.7
Kir cassis, pêche, mûre 14cl	5.7
Kir Royal au champagne aoc cassis, pêche, mûre 1	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
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
Grappa Piave	9.2
Poire William Miclo	10.2
Vieille Prune de Souillac	12.6
Cognac V.S.O.P Rémy Martin	12.6
Amaretto Disaronno	9.2
Rhum vieux agricole Damoiseau VSOP Guadeloupe	12.6



## Eaux

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

## 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
Irish coffee whisky, café, sucre de canne, 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

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  
+ Tartine baguette + beurre + confiture + Croissant  
+ Plat au choix avec frites ou salade :  
Œufs au plat ou brouillés avec jambon ou saumon fumé  
ou Quiche ou Croque monsieur  
+ Crème au caramel ou Crêpe au sucre 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




# 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 


## 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 Labégorce Zédé			106.0
Magnum ou jéroboam le plaisir de partager la passion de l'oenologie à plusieurs			
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

## 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.