



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.



ici wifi gratuit

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
Salade au magret fumé spéc. CHEF 🍴	9.5
mesclun, tomates cerise, croûtons, tranches de magret fumé	
Salade d'haricots vert, tomates cerise, copeaux Parmesan 🍴 🌱	8,4

Salades

La croustillante au chèvre chaud (végétarien) 🍴 🌱	13.5
3 croustillants de chèvre frais Sainte Maure parfumé et rôti au miel, salade, tomates, raisins blanc mi-sec, carottes rapées	
Sud Ouest spéc. CHEF 🍴	19.8
magret de canard fumé, foie gras de canard, toast, haricots verts, salade, raisin mi-sec, tomates	
Nordique saumon fumé, tapenade, anchois, mesclun de salade, tomates, crème fraîche, toasts 🐟	19.8
Niçoise En saison 🍴 🐟	14.5
thon, œuf, riz, anchois, salade, haricots verts, poivrons, tomates	

Soupes

Soupe à l'oignon gratinée	10.8
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	19,8
toasts spéc. CHEF 🍴 🐟	
... et son verre de Vodka (4cl) 7€30	
Foie gras de canard maison toasts	16,0
... et son verre de Monbazillac (10cl) 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.



Poissons

Filet de saumon rôti, sauce béarnaise, linguines 🍴 🐟 19.5



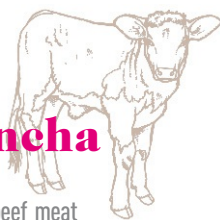
Plats

Poulet fermier rôti pommes frites 15.8
 Confit de canard maison pommes grenailles Sud Ouest  21,0



Viandes à la Plancha

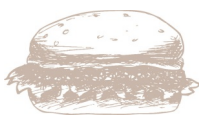
Steak haché frites 13.9
 viande pur bœuf fraîchement hachée, pure fresh minced beef meat
 Andouillette 5 A, sauce moutarde à l'ancienne pommes frites 18.6
 pork tripe
 Plat spécial régional (réservé aux connaisseurs), Regional special dish (reserved for tasters)
 Pièce du boucher du moment, bœuf de race sauce au poivre vert de Madagascar et pommes frites Française 17,9
 Filet de bœuf (Aubrac/Salers), sauce béarnaise frites et salade Mini 250g 32.0



Hamburgers

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

Hamburger Tradition, frites 16.9
 Cheeseburger, frites (Cheddar 100%) 19.0
 Chicken Burger au filet de poulet, frites 16.9



Pâtes

Lasagne à la bolognaise  15.8
 viande pur boeuf, pure beef meat
 Lasagne chèvre Sainte Maure et épinards   15.8



Tartares

Tartare à l'italienne "aux copeaux de Parmesan" frites et salade 22.0
 Changement de garniture pour Haricots verts frais (sup: 1.5€)

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

Menu hors boissons

29€80

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 8 ans)

11€90

Steak haché ou Jambon frites

+ Jus d'orange ou Jus d'ananas ou Diabolo 20cl

+ salade de fruit ou Crêpe au sucre ou chocolat + 1 Surprise

Garnitures supplémentaires

Assiette d'haricots verts Frais Extra

8.4



Snacks

Omelette fromage, jambon, herbes avec salade, tomates ☺	13.1
Quiche salade M. JOUR ☺	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 & ham ☺	16.2
Planche de charcuteries Supérieur	16.9

Sandwiches

Baguette

Jambon, Fromage, Saucisson ou Pâté 1 ingrédient	4.9
Mixte (2 ingrédients)	7.2
Jambon de pays	7.2
Parmigiano parmesan +smoked duck fillet +salad +mayonnaise	8.0

Club pain au sésame

Crudités jambon mayonnaise, frites	13.1
Crudités poulet mayonnaise, frites	13.1
Crudités mixte mayonnaise, frites	15.3
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 ☺	7.4
Crêpes chocolat, confiture, Nutella ou crème de marron ☺	8.8
Crêpes Himalaya glace vanille, banane, sauce chocolat, chantilly, amandes Berthillon ☺	14.0
Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier sauce à base de zestes et d'oranges frais spéc. CHEF ☺ 🌱	14.0



Desserts Maison

Mousse au chocolat et son biscuit ☺	7.9
Crème brûlée à la vanille Bourbon ☺	8.9
Gâteau fondant au chocolat Choc. Excellence, et sa crème anglaise à la vanille Bourbon ☺	8.90
Tarte Tatin tiède glace vanille Berthillon ou crème fraîche ☺	11.0
Tarte citron meringuée à base de zestes et citrons frais spéc. CHEF ☺	8.9
Coupelle de salade de fruits frais suiv. saison VEGAN 🌱	5.9
La Pâtisserie des Rêves "suivant saison "	13.9





Glaces

boules x2 boules x3



Cocktails

Fruits frais

20cl

A.C.E.	orange, carotte, citron	7.6
Bonne Mine	carotte, pomme, citron	7.6
Que Calor	orange, carotte, gingembre	7.6

Sans alcool

33cl

Milk Shake (Berthillon)	parfum au choix vanille, choc, banana, strawberry, raspberry	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
Cosmopolitain	vodka, cointreau, cranberry, lime	13.9
Mojito	rhum, soda, cane sugar, lime, spices	13.9

Nos cocktails contiennent 4cl d'alcool



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.



Bières, Cidres

Apéritifs

Pression

	25cl	50cl	100cl
Pelforth (France)	5.6	10.9	21.8
Heineken (Pays Bas)	6.1	11.9	23.8
Affligem Blonde (Belgique)	6.5	12.7	25.4
Q: Abbaye			
Bière du mois (consulter les suggestions du jour)	-	-	-
Picon bière 33cl	8.8	-	-
Edelweiss Blanche (Autriche)	6.4	12.7	25.3
Maes blonde (Belgique)	5.1	10.2	20.0
Ciney blonde (Belgique)	6.9	13.5	26.5
Dorelei Ambré (France)	6.3	12.3	24.6



Bouteille

Kronembourg 1664 33cl	8.0
Desperados, Cubanisto 33cl	8.0
Pelfort brune, Guinness 33cl	8.0
La chouffe 33cl	8.0
Bière sans alcool 25cl	5.8
No alcool beer	
Heineken 33cl	8.0

Cidre

Cidre brut 25cl	5.8
-----------------	-----

Softs

Coca-cola /coca- zero 33cl	5.8
Ice tea, Orangina 25cl	5.8
Schweppes Tonic 25cl	5.8
Ginger ale 20cl	5.8
Perrier 33cl	5.8
Soda medium size 50cl	9.0
Limonade, Diabolo 25cl	5.4
Lait froid nature ou vanille 33cl	5.8
Iced cappuccino 33cl	7.7
café, milk, chantilly	
Glacés/frappés maison 33cl	7.2
thé, chocolat, café ou café au lait	
Jus et nectars de fruits 25cl	5.8
tomate, abricot, ananas, pomme, orange	
Fruit pressé frais sans pulpe 20cl	6.9
orange, pomme, citron, pamplemousse, carotte ou tomate	



Martini rosso, bianco 5cl	5.8
Lillet blanc 5cl	5.8
Porto, Muscat, Suze 5cl	5.8
Anis 2cl	5.8
Campari 5cl	7.8
Kir cassis, pêche, mûre 14cl	5.8
Kir Royal au champagne aoc cassis, pêche, mûre 1	14.0
Coupe au champagne aoc 12cl	14.0



Whiskies

J&B	9.3
Chivas, Jameson, Four Roses	10.3
Glenfiddich, Jack Daniel's	11.7

Digestifs

Gin Gordon's, Vodka, Tequila	9.3
Vodka Grey Goose France	12.7
Vodka Zubrowka	10.3
Bailey's	9.3
Gin Bombay Sapphire, Drambuie Whisky Liqueur	10.3
Rhum Saint-James, Grand-Marnier Cordon Rouge	10.2
Cointreau, Get 27, Cognac ***	10.3
Bas-Armagnac Laubade	9.3
Calvados Coquerel	9.3
Poire William Miclo	10.3
Vieille Prune de Souillac	12.8
Cognac V.S.O.P Rémy Martin	12.8
Amaretto Disaronno	9.3
Rhum vieux agricole Damoiseau VSOP Guadeloupe	12.8



Eaux

	25cl	50cl	100cl
Vittel	5.4	6.9	7.9
San Pellegrino	5.8	6.9	7.9
Perrier fines bulles	-	6.9	-

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.

Boissons Chaudes

Expresso, Décaféiné	3.2
Café crème vanille	6.6
Café crème	6.0
Café américain	6.0
Double espresso	6.0
Café viennois	7.6
Chocolat viennois	7.6
Chocolat à l'ancienne	7.0
Lait chaud ou froid vanille, miel ou sirop	5.8
Grog au rhum Négrita	6.8
Vin chaud à la cannelle	6.8
Irish coffee whisky, café, sucre de canne, crème fouettée	14.0
Le Cappuccino "à la mousse de lait" saupoudré de chocolat noir	7.6
Infusions	5.8
Comptoirs Richard Verveine, Tilleul, Menthe, Camomille	
Thés	5.8
Comptoirs Richard Darjeeling, Earl Grey, Fruits Rouges, Ceylan, Vert à la Menthe, Vert Sencha, Déthéiné	



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:
orange, pamplemousse, citron, pomme ou carotte
+ 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
+ salade de fruits ou emmental 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.	5	8,40	16.2	25
Graves aoc Château Pouyanne. Des tannins frais, nez de fleurs et de fruits rouges.	7.00	11.70	23.40	35.00
Bordeaux aoc Château La Gabarre. Joli fruit, trame de petits tannins frais.	5.90	9.80	19.60	29.00
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.	7.70	12.80	25.60	38 
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
Côtes du Rhône-villages, Massif d'Uchaux aoc 2016 Domaine de la Renjarde. Souple et velouté, nez de fruits confits.			33.0
Saint-Joseph aoc 2014 E. Guigal			70.0
Saint-Emilion Grand Cru aoc 2012 Cadet de Larmande			74.0
Margaux aoc Cru Bourgeois 2007 Château Labegorce Zédé			106.0
Magnum ou jéroboam le plaisir de partager la passion de l'oenologie à plusieurs			
Châteauneuf-du-Pape aoc 150cl 2008 Château La Nerthe "Magnum deux fois plus de plaisir"	-	199	- 
Haut-Médoc Cru Bourgeois aoc 300cl 2010 Château Victoria	255.0	-	-
Saint-Estèphe aoc Cru Bourgeois 2011 Château Tour des Termes. Puissance, rondeur et tannins tendus.			69.0
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits aoc 2013 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.	5.00	8.40	16.80	25.00
Alsace aoc Hans Schaeffer Riesling. Bien sec et très frais, citronné.	6.90	11.50	22.00	33.00
Chablis aoc Olivier Savary. Bien sec, avec de la minéralité.	10.60	17.70	33.40	53.00
Chardonnay Orchys IGP Pays d'Oc. Tendre et frais, notes de fleurs blanches.	6.4	10.7	21.4	32.0
Monbazillac AOC Château Beautrand "Veilles Vignes" 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.	5.00	8.40	16.80	25.00
Coteaux d'Aix en Provence aoc Dom. St-Julien les Vignes. Frais et croquant, nez d'aubépine.	6.40	10.70	21.40	32.00 
Côtes de Provence aoc Minuty Prestige (uniquement en bouteille) R. Prestige	-	-	31.5	43.0

Champagnes AOC

	12cl	75cl
Nicolas Feuillatte, Brut Réserve	14.00	74.00
"R" de Ruinart Arômes de poire, noisette, amande, parfums de fleurs blanches et brioche beurrée.	-	109.00



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.