



## 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
Vin du mois (consulter les suggestions du jour)				

### 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
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits aoc 2013 Domaine Cornu. Soyeux et aérien, nez de griottes.			50.0
Saint-Estèphe aoc Cru Bourgeois 2011 Château Tour des Termes. Puissance, rondeur et tannins tendus. Magnum ou jéroboam le plaisir de partager la passion de l'oenologie à plusieurs			69.0
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	-	-

### 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 Beaurand "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 

### 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

 Vin biologique

 Vin issu de raisins de l'agriculture biologique

Prix en euros, taxes et service compris. 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.

# 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

Salade au magret fumé <b>spéc. CHEF</b> 🍴	9.5
mesclun, tomates cerise, croûtons, tranches de magret fumé	
Assiette de saucisson sec <b>Supérieur</b>	6.0
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	
Sardines « La conserverie David Hervé » à l'huile d'olive citron, beurre 1/2 sel, pain de campagne grillé <b>Bio</b> 🐟	13.0
Terrine maison, toasts de pain campagne 🍴	6.0
Salade d'haricots vert, tomates cerise, copeaux Parmesan 🍴 🍷	8,4

## Spécialités

Les 6 escargots de Bourgogne <b>Label Rouge</b>	10.0
Les 12 escargots de Bourgogne <b>Label Rouge</b>	19.5
Saumon fumé au bois de hêtre, par nos soins, tranché main toasts <b>spéc. CHEF</b> 🍴 🐟	19,8
... et son verre de Vodka (4cl) 7€30	
Foie gras de canard maison toasts	16,0
... et son verre de Monbazillac (10cl) 5€	

## Soupes

Soupe à l'oignon gratinée	10.8
Soupe de poissons rouille, croûtons, fromage 🐟	13.8

## Salades

César filet de poulet, copeaux de parmesan, tomates, haricots vert, croûtons, sauce César 🍴	14,5
La croustillante au chèvre chaud <b>(végétarien)</b> 🍴 🍷	13.5
3 croustillants de chèvre frais Sainte Maure parfumé et rôti au miel, salade, tomates, raisins blanc mi-sec, carottes rapées	
Parisienne jambon, fromage, carottes rapées, salade, tomates, haricots vert 🍴	13,5
Belle silhouette <b>(végan)</b> 🍷	17.9
haricots verts, carottes, salade, tomates marinées, cœurs d'artichauts marinés, poivrons grillés	
Sud Ouest <b>spéc. CHEF</b> 🍴	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

## Poissons

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

## 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	7.6
Chocolat viennois	7.6
Chocolat à l'ancienne	7.0
Lait chaud ou froid vanille, miel ou sirop	5.8
Grog au rhum <b>Négrita</b>	6.8
Vin chaud à la cannelle	6.8
Irish coffee	14.0
whisky, café, sucre de canne, crème fouettée	
Le Cappuccino "à la mousse de lait" saupoudré de chocolat noir	7.6
Thés & Tisanes bio Ville de Paris Comptoirs Richard	6.0
Thé Noir Breakfast BOP Noir aux Agrumes, Thé Vert Citron Gingembre, Vert Sencha, Thé Blanc & Vert Rose Litchi, Tisanes aux épices	
Thés & Tisanes bio Comptoirs RICHARD Comptoirs Richard	6.0
Thé Earl Grey arôme bergamote	
Tisane: Tilleul, Verveine ou Menthe Fraîche	

## 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

## 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

## Bières, Cidres

<b>Pression</b>	25cl	50cl	100cl
Pelforth (France)	5.6	10.9	21.8
Heineken (Pays Bas)	6.1	11.9	23.8
Affligem Blonde (Belgique) <b>Q: Abbaye</b>	6.5	12.7	25.4
Bière du mois (consulter les suggestions du jour)	-	-	-
Picon bière <b>33cl</b>	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 <b>33cl</b>			8.0
Desperados, Cubanisto <b>33cl</b>			8.0
Pelfort brune, Guinness <b>33cl</b>			8.0
La chouffe <b>33cl</b>			8.0
Bière sans alcool <b>25cl</b> No alcool beer			5.8
Heineken <b>33cl</b>			8.0

## Cidre

Cidre brut <b>25cl</b>			5.8
------------------------	--	--	-----

## Softs

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

## Apéritifs

Martini rosso, bianco <b>5cl</b>			5.8
Lillet blanc <b>5cl</b>			5.8
Porto, Muscat, Suze <b>5cl</b>			5.8
Anis <b>2cl</b>			5.8
Campari <b>5cl</b>			7.8
Kir cassis, pêche, mûre <b>14cl</b>			5.8
Kir Royal au champagne aoc cassis, pêche, mûre <b>12cl</b>			14.0
Coupe au champagne aoc <b>12cl</b>			14.0
Royal chambord Champagne, liqueur de Chambord, coulis de fruits			15,9

## Whiskies

J&B			4cl	9.3
Chivas, Jameson, Four Roses				10.3
Glenfiddich, Jack Daniel's				11.7

## Digestifs

Gin Gordon's, Vodka, Tequila			4cl	9.3
Vodka Grey Goose <b>France</b>				12.7
Vodka Zubrowka				10.3
Bailey's				9.3
Gin Bombay Sapphire, Drambuie Whisky Liqueur				10.3
Rhum Saint-James, Grand-Marnier <b>Cordon Rouge</b>				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 <b>Guadeloupe</b>				12.8

## Eaux

	25cl	50cl	100cl
Vittel	5.4	6.9	7.9
Perrier fines bulles	-	6.9	-
San Pellegrino	5.8	6.9	7.9
Chateldon 75cl 7.9€			

## Viandes à la Plancha

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

### Menu hors boissons

#### Menu du soir 29€80

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

Entrée\* + Plat\* + Dessert\*

\*demandez la composition du menu au serveur

## 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 <b>salade</b>				15.8
viande pur boeuf, pure beef meat				
Linguines sauce aux morilles, copeaux de parmesan				19.8
Wok de légumes à la sauce soja, vermicelle de riz <b>sans gluten</b>				16.8
Lasagne chèvre Sainte Maure et épinards <b>salade (végétarien)</b>				15.8

## Tartares

Tartare cru préparé minute, frites et salade				18.6
Tartare poêlé, frites et salade				19.8
Tartare à l'italienne "aux copeaux de Parmesan" frites et salade				22.0

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

## Garnitures supplémentaires

Assiette d'haricots verts Frais <b>Extra</b>				8.4
Assiette de légumes au choix pommes frites, salade verte et tomates, riz, french fries, salad and tomatoes, rice				6.9

## Snacks

Omelette fromage, jambon, herbes avec salade, tomates	☺	13.1
Quiche salade <b>M. JOUR</b>	☺	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 <b>Supérieur</b>		16.9

## Sandwiches

### Baguette

Jambon, Fromage, Saucisson ou Pâté <b>1 ingrédient</b>	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	6.8
Camembert, Brie, Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire, Emmental	
Planche de 4 fromages	15.9
AOP ou AOP fermier	

## Crêpes maison

Crêpes au sucre	☺	7.4
Crêpes chocolat, confiture, Nutella ou crème de marron	☺	8.8
Crêpes Himalaya <b>Berthillon</b>	☺	14.0
glace vanille, banane, sauce chocolat, chantilly, amandes		
Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier <b>spéc. CHEF</b>	☺ 	14.0
sauce à base de zestes et d'oranges frais		

## Desserts Maison

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

## Glaces



	boules x2	boules x3
<b>Boules de Glaces / Sorbets Berthillon</b>	7.9	11.6
vanille, café, chocolat, pistache, citron vert, fraise, cassis, poire, framboise		
<b>Chocolat Liégeois</b>		13.5
glace chocolat, sauce chocolat, chantilly, amandes		
<b>Café Liégeois</b>		13.5
glace café, sauce café, chantilly, amandes		
<b>Coupe Colonel</b>		13.5
3 sorbets citron, vodka (2cl)		
<b>Tutti Frutti</b>		13.5
sorbets framboise, fraise, cassis, chantilly, coulis de fruits rouges, amandes, fruits frais		
<b>Banana Split</b>		12.8
glace fraise, chocolat, vanille, chantilly, banane, sauce chocolat		
<b>Dame Blanche</b>		13.5
glace vanille et chocolat, chantilly, sauce chocolat, amandes		
<b>Splendide Ardéchoise</b>		13.5
glace café, noix, crème de marron, chantilly, sauce café		
<b>Normande</b>		13.5
pomme, glace vanille, calvados (2cl) et crème chantilly		
<b>Framboise ou Fraise Melba</b> <b>suiv. saison</b>		13.5
framboises ou fraises fraîches, glace vanille, chantilly, sauce fruits rouges		

### Happy Hours 17h30 - 19h30

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

## 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
Bikini orange, pamplemousse, citron	7.6

### Sans alcool

	33cl
<b>Milk Shake (Berthillon) parfum au choix</b> vanille, choc, banana, strawberry, raspberry	9.8
<b>Cocktail des Bisous</b> banana, orange, strawberry	9.8
<b>Japonaise</b> orange, pineapple, grenadine	9.8
<b>Virgin Mojito</b> mint, lime, soda, spices	9.8



### Avec alcool

<b>Gin Tonic / Gin Fizz</b> gin, lemon, cane sugar, soda	14.0
<b>Margarita</b> tequila, cointreau, lemon	14.0
<b>Royal Chambord</b> champagne, liqueur Chambord, fruits frais	15.9
<b>Océan</b> champagne, cointreau, curaçao bleu	14.0
<b>Bloody Mary</b> vodka, tomato juice, spices	14.0
<b>Blue Lagoon</b> vodka, curaçao, lemon	14.0
<b>White Russian</b> vodka, kahlua, cream	14.0
<b>Américano</b> campari, martini, gin (12cl d'alcool)	14.0
<b>Tequila Sunrise</b> tequila, orange, grenadine, fresh fruit	14.0
<b>Caïpirinha</b> cachaça, lime, spices, soda	14.0
<b>Irish coffee</b> whisky, coffee, cream	14.0
<b>Cosmopolitain</b> vodka, cointreau, cranberry juice, lime	14.0
<b>Mojito</b> rhum, soda, cane sugar, lime, spices	14.0
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, eaux gazeuse, crémant	9.8
<b>Belini</b> Champagne, crème de pêche, fruits	14.0
<b>Daiquiri</b> Rhum, lime, cane sugar	14.0
<b>Solferino In Love</b> Champagne, boule sorbet fruit rouge, cranberry juice, ginger slice	14.0
<b>Apicius</b> Noilly Prat, red fruit liqueur Chambord, Vodka	14.0
<b>Mai-Tai</b> Rhum blanc, rhum vieux, jus orange et ananas, Grand-Marnier, orgeat, citron vert	14.0

Nos cocktails contiennent 4cl d'alcool