



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 Labegorce 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

 Vin biologique

 Vin issu de raisins de l'agriculture biologique

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.

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
Terrine maison, compotée d'oignons rouges 	8.5
Salade au magret fumé spéc. CHEF 	9.5
mesclun, tomates cerise, croûtons, tranches de magret fumé	
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	











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 toasts spéc. CHEF  	29.8
... 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€	

Salades

César filet de poulet, copeaux de parmesan, tomates, haricots vert, croûtons, sauce César 	14.5
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	
Nordique spéc. CHEF  	21.0
saumon fumé, filets de hareng, anchois, salade, tomates, crème fraîche, toast	
Sud Ouest spéc. CHEF 	21.0
magret de canard fumé, foie gras de canard, toast, haricots verts, salade, raisin mi-sec, tomates	
Parisienne jambon, fromage, carottes rapées, salade, tomates, haricots vert 	13.0
Salade Thai Vermicelles, légumes frais, bœuf mariné, crevettes sauce soja 	
Nicoise  	14.2
thon, œuf, riz, anchois, salade, haricots verts, poivrons, tomates	

Poissons



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

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

Bières, Cidres

Pression	25cl	50cl	100cl
Pelforth (France)	5.5	10.9	21.7
Heineken (Pays Bas)	6.0	11.9	23.7
Affligem Blonde (Belgique) Q: Abbaye	6.4	12.7	25.3
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
Cubanisto	

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

Apéritifs

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 12cl	13.9
Coupe au champagne aoc 12cl	13.9
Royal chambord Champagne, liqueur de Chambord, coulis de fruits	15.9

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	-
Chateldon			

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 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)	

Volailles


Poulet fermier rôti pommes frites	15.8
-----------------------------------	------

Poissons

Croustillant de saumon, sauce a l'oseille pommes frites 	19,5
Poisson du jour : voir les suggestions LE MARCHÉ DU JOUR 	
Fish of the day: see suggestion TODAY'S SPECIALS	

Hamburgers

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

Hamburger Tradition, frites	16.8
Cheeseburger, frites (Cheddar 100%)	19.0
Hamburger végétarien, steak de légumes, frites 	16,8

Pâtes

Lasagne à la bolognaise salade 	15.8
viande pur boeuf, pure beef meat	
Lasagne chèvre Sainte Maure et épinards salade (végétarien) 	15.8
Wok de Linguines sauce morilles, copeaux de parmesan 	
Wok de légumes à la sauce soja 	

Tartare cru préparé minute, frites et salade	18.2
Tartare poêlé, frites et salade	19.7

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

Menu hors boissons

Menu du soir 28€50

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 11€90

(moins de 7 ans)

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

Desserts Maison

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

Glaces



Demandez notre parfum du mois

	boules x2	boules x3
Boules de Glaces / Sorbets Berthillon	7.5	10.8
vanille, café, chocolat, pistache, citron vert, fraise, cassis, poire, framboise		
Chocolat Liégeois		12.8
glace chocolat, sauce chocolat, chantilly, amandes		
Café Liégeois		12.8
glace café, sauce café, chantilly, amandes		
Coupe Colonel		12.8
3 sorbets citron, vodka (2cl)		
Tutti Frutti		12.8
sorbets framboise, fraise, cassis, chantilly, coulis de fruits rouges, amandes, fruits frais		
Banana Split		12.8
glace fraise, chocolat, vanille, chantilly, banane, sauce chocolat		
Dame Blanche		12.8
glace vanille et chocolat, chantilly, sauce chocolat, amandes		
Splendide Ardéchoise		12.8
glace café, noix, crème de marron, chantilly, sauce café		
Normande		12.8
pomme, glace vanille, calvados (2cl) et crème chantilly		

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
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
Aperol Spritz	9.8
Drambuito Drambuie, rhum, citron vert, menthe	13.9
Belini Vin blanc pétillant, crème de pêche	13.9

Nos cocktails contiennent 4cl d'alcool