



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.	5.9	9.1	17.2	25.3
Graves aoc Château Pouyanne. Des tannins frais, nez de fleurs et de fruits rouges.	7.8	12.3	23.6	34.9
Bordeaux aoc Château La Gabarre. Joli fruit, trame de petits tannins frais.	6.7	10.5	20.0	29.5
Haut-Médoc aoc Cru Bourgeois Château Le Bourdieu-Vertheuil. Tannins racés, notes cédrées	9.7	15.5	30.0	44.5
Saumur aoc BIO Château Fouquet. Frais et léger, nez de framboise.	7.9	12.5	23.0	34.0 
Brouilly aoc D. du Perchoir. Évoque les fruits rouges et la groseille.	8.0	12.7	24.4	36.0


Vins Rouges d'exception

	300cl	150cl	75cl
Pommard aoc Prunier-Bonheur, "Les 3 Follots"			95.0
Côtes du Rhône-villages, Massif d'Uchaux aoc Domaine de la Renjarde. Souple et velouté, nez de fruits confits.			34.0
Saint-Joseph aoc E. Guigal			71.0
Saint-Emilion Grand Cru aoc Cadet de Larmande			75.0
Margaux aoc Cru Bourgeois Château Labégorce Zédé Magnum ou jéroboam le plaisir de partager la passion de l'oenologie à plusieurs			107.0
Châteauneuf-du-Pape aoc 150cl Château La Nerthe "Magnum deux fois plus de plaisir"			196 
Haut-Médoc Cru Bourgeois aoc 300cl Château Victoria			256
Saint-Estèphe aoc Cru Bourgeois Château Tour des Termes. Puissance, rondeur et tannins tendus.			70.0
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits aoc Domaine Cornu. Soyeux et aérien, nez de griottes.			51.0

Vins Blancs

	14cl	25cl	50cl	75cl
Muscadet aoc La Hulette. Nerveux et léger, nez de pomme verte.	5.9	9.1	17.2	25.3
Alsace aoc Hans Schaeffer Riesling. Bien sec et très frais, citronné.	7.4	11.7	22.4	33.0
Chablis aoc Olivier Savary. Bien sec, avec de la minéralité.	10.8	17.3	33.6	49.9
Chardonnay Orchys IGP Pays d'Oc. Tendre et frais, notes de fleurs blanches.	7.4	11.7	22.4	33.0
Monbazillac AOC Château Cadière "Grain Nobles" Moelleux, nez de miel et d'abricots secs.	8.2	13.0	25.0	36.0
Coteaux du Giennois aoc Domaine de Montbenoit				

Vins Rosés

	14cl	25cl	50cl	75cl
Lubéron aoc Les Oliviers. Soutenu, fruité et charnu.				
Coteaux d'Aix en Provence aoc Dom. St-Julien les Vignes. Frais et croquant, nez d'aubépine.	7.3	11.5	22.0	32.5 
Côtes de Provence aoc Minuty Prestige (uniquement en bouteille) R. Prestige			32.5	44.0

Champagnes AOC

	12cl	75cl
Nicolas Feuillatte, Brut Réserve	14.9	71.0
"R" de Ruinart Arômes de poire, noisette, amande, parfums de fleurs blanches et brioche beurrée.		107.0

 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	7.0
Œufs durs mayonnaise maison  	7.0
Terrine maison, compotée d'oignons rouges 	9.5
Carottes râpées fraîches  	7.5
Assortiment d'antipasti 	11.0
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  	10.5
pommes tièdes	
Jambon cru (3 fines tranches) Sec sup.	15.7
Planche de charcuteries Supérieur	17.9
Salade au magret fumé spéc. CHEF 	10.5
mesclun, tomates cerise, croûtons, tranches de magret fumé	












Soupes

Soupe à l'oignon gratinée	11.7
Soupe de poissons rouille, croûtons, fromage 	14.8
Soupe de légumes et croûtons Velouté 	10.7

Spécialités

Les 6 escargots de Bourgogne	11.0
Les 12 escargots de Bourgogne	20.5
Saumon fumé au bois de hêtre, par nos soins, tranché main toasts spéc. CHEF  	30.8
... et son verre de Vodka (4cl) 7€30	
Foie gras de canard maison toasts, compotée d'oignons spéc. CHEF 	28.8
... et son verre de Monbazillac (10cl) 5€	

Salades

La Chicken 	14.0
poulet, fromage, salade, tomates, œuf	
La croustillante au chèvre chaud (végétarien)  	14.0
3 croustillants de chèvre frais Sainte Maure parfumé et rôti au miel, salade, tomates, raisins blanc mi-sec, carottes râpées	
Niçoise  	15.2
thon, œuf, riz, anchois, salade, haricots verts, poivrons, tomates	
Belle silhouette (végan) 	18.5
haricots verts, carottes, salade, tomates marinées, cœurs d'artichauts marinés, poivrons grillés	
Solférino 	14.0
jambon, fromage, carottes, œuf, salade, tomates	
Dolce Vita 	17.9
copeaux de parmesan, jambon cru, poivrons marinés, salade, pappardelle, tomates	
Nordique spéc. CHEF  	22.0
saumon fumé, filets de hareng, anchois, salade, tomates, crème fraîche, toast	
Sud Ouest spéc. CHEF 	22.0
magret de canard fumé, foie gras de canard, toast, haricots verts, salade, raisin mi-sec, tomates	



Poissons

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

Boissons Chaudes

Expresso, Décaféiné	4.2
Café crème vanille	7.6
Café crème	7.0
Café américain	7.0
Double espresso	7.0
Café viennois	8.5
Chocolat viennois	8.5
Chocolat à l'ancienne	8.0
Lait chaud ou froid vanille, miel ou sirop	6.7
Grog au rhum	7.7
Vin chaud à la cannelle	7.7
Grog au cognac	11.2
Irish coffee whisky, café, sucre de canne, crème fouettée	14.9
Marnissimo Grand-Marnier, sucre de canne, café, crème fouettée	14.9
Le Cappuccino "à la mousse de lait" saupoudré de chocolat noir	8.5
Infusions Comptoirs Richard Verveine, Tilleul, Menthe, Camomille	6.7
Thés Comptoirs Richard Darjeeling, Earl Grey, Fruits Rouges, Ceylan, Vert à la Menthe, Vert Sencha, Déthéiné	6.7

Viennoiseries

Croissant	3.5
Pain au chocolat	3.8
Tartine beurre et confiture	3.8
Assiette de 3 toasts de pain de mie beurre et confiture	5.9

Petit-Déjeuner Français 14.9

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

Brunch 10h à 16h NEW 33.5

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	9.7
Œufs au plat nature (x3) et pain baguette	9.7
Omelette 3 ingrédients, salade et pain baguette	14.1
Œufs durs	4.3
Jambon cuit (2 tranches) et pain baguette	11.7
Jambon cru (2 tranches) et pain baguette	11.7

Bières, Cidres

Pression	25cl	50cl	100cl
Pelforth (France)	6.5	11.9	22.7
Heineken (Pays Bas)	7.0	12.9	24.7
Edelweiss Blanche (Autriche)	7.4	13.7	26.3
Affligem Blonde (Belgique) Q: Abbaye	7.4	13.7	26.3
Bière du mois (consulter les suggestions du jour)			
Picon bière 33cl	9.7		

Bouteille

Kronembourg 1664 33cl	8.9		
Desperados, Duvel 33cl	8.9		
Pelforth brune, Guinness 33cl	8.9		
La chouffe 33cl	8.9		
Bière sans alcool 25cl	6.7		
Mort Subite Kriek 37,5cl	10.5		

Cidre

Cidre brut 25cl	6.7		
------------------------	-----	--	--

Softs

Coca-cola / light / zero 33cl	6.7		
Ice tea, Orangina 25cl	6.7		
Saint-Yorre 25cl	6.7		
Schweppes Tonic 25cl	6.7		
Ginger ale 20cl	6.7		
Perrier 33cl	6.7		
Soda medium size 50cl	11.9		
Limonade, Diabolo 25cl	6.3		
Lait froid nature ou vanille 33cl	6.7		
Iced cappuccino 33cl café, milk, chantilly	8.6		
Glacés/frappés maison 33cl thé, chocolat, café ou café au lait	8.1		
Jus et nectars de fruits 25cl tomate, abricot, ananas, pomme, orange	6.7		
Fruit pressé frais sans pulpe 20cl orange, pomme, citron, pamplemousse, carotte ou tomate	7.8		

Apéritifs

Martini rosso, bianco 5cl	6.7		
Lillet blanc 5cl	6.7		
Porto, Muscat, Avèze, Suze 5cl	6.7		
Anis, Mauresque, Perroquet 2cl	6.7		
Campari, Salers 5cl	8.7		
Kir cassis, pêche, mûre 14cl	6.7		
Kir Chablis aoc cassis, pêche, mûre 14cl	10.8		
Kir Royal au champagne aoc cassis, pêche, mûre 12cl	14.9		
Coupe au champagne aoc 12cl	14.9		

Whiskies

J&B 4cl	10.2		
Chivas, Jameson, Four Roses	11.2		
Glenfiddich, Jack Daniel's	12.5		

Digestifs

Gin Gordon's, Vodka, Tequila 4cl	10.2		
Vodka Grey Goose France	13.6		
Vodka Zubrowka	11.2		
Bacardi, Malibu, Bailey's	10.2		
Gin Bombay Sapphire, Drambuie Whisky Liqueur	11.2		
Rhum Saint-James, Grand-Marnier Cordon Rouge	11.2		
Cointreau, Get 27, Cognac ***	11.2		
Bas-Armagnac Laubade	10.2		
Calvados Coquerel	10.2		
Fernet Branca, Grappa Piave	10.2		
Poire William Miclo	11.2		
Vieille Prune de Souillac	13.6		
Cognac V.S.O.P Rémy Martin	13.6		
Liqueur de Chambord , Birlou (fruits rouges) (pomme/châtaigne)	13.6		
Amaretto Disaronno	10.2		
Rhum vieux agricole Damoiseau VSOP Guadeloupe			

Eaux

	25cl	50cl	100cl
Vittel	6.3	7.9	8.9
San Pellegrino	6.7	7.9	8.9
Perrier fines bulles		7.9	8.9

Viandes à la Plancha

Steak, sauce au poivre vert de Madagascar pommes frites	17.8
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)	22.5
Entrecôte (200g) sauce béarnaise avec frites (viande moelleuse et chair très persillée)	23.5
Andouillette 5 A, sauce moutarde à l'ancienne pommes frites	18.9
Plat spécial régional (réserve aux connaisseurs), Regional special dish (reserved for tasters)	
Changement de garniture pour Haricots verts frais (sup: 1.5€)	

Hamburgers

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

Hamburger Tradition, frites	17.8
Cheeseburger, frites (Cheddar 100%)	20.0
Frenchy-Burger, frites	20.7
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	17.8

Pâtes

Lasagne à la bolognaise salade 🍴	16.8
viande pur boeuf, pure beef meat	
Pappardelles aux morilles, copeaux de Parmesan (végétarien) 🍴🌱	20.5
sauce aux morilles maison	
Pappardelles Andalouses (végétarien) 🍴🌱	16.8
pappardelles, épinards, tomates confites ciselées, poivrons , copeaux de Parmesan	
Lasagne chèvre Sainte Maure et épinards salade (végétarien) 🍴🌱	16.8

Tartares

Tartare cru préparé minute, frites et salade	19.2
Tartare poêlé, frites et salade	20.7
Tartare mousquetaire "poêlé et flambé au Calvados" frites	23.5
Changement de garniture pour Haricots verts frais (sup: 1.5€)	

Menu hors boissons

Menu du soir **28.5**

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 **12.9**

(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 de légumes au choix	7.9
frites, salade verte, riz, épinards, pappardelles	
Assiette d'haricots verts Frais Extra	9.4

Snacks

Omelette fromage, jambon, herbes avec salade, tomates	☰	14.1
Quiche salade	☰	14.6
Crêpes salées jambon, fromage sarrazin	☰	14.1
avec salade, tomates (supplément œuf 2€50)		
Crêpes saumon, épinards et crème avec salade, tomates	sarrazin ☰	17.6
Croque Monsieur sur pain Bio Moisan, salade	☰	13.6
Croque Madame sur pain Bio Moisan, salade	☰	16.1
Croque au chèvre sur pain Bio Moisan, salade	☰	17.2
Croque à la Sicilienne sur pain bio	☰	17.2
parmesan, tomates confites, salade		
Planche de charcuteries	Supérieur	17.9

Sandwiches

Baguette

Jambon, Fromage, Saucisson ou Pâté	5.9
Mixte (2 ingrédients)	8.1
Jambon de pays	8.1
Parmigiano parmesan +smoked duck fillet +salad +mayonnaise	8.9

Club pain au sésame

Crudités thon mayonnaise, frites	🐟	14.1
Crudités jambon mayonnaise, frites		14.1
Crudités poulet mayonnaise, frites		14.1
Crudités mixte mayonnaise, frites		15.6
Crudités saumon fumé mayonnaise, frites	🐟	17.6
Crudités œuf mayonnaise, frites	🥚	13.1

Fromages

Au choix	7.8
Camembert, Brie, Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire, Emmental	
Planche de 4 fromages	16.9
AOP ou AOP fermier	

Crêpes maison

Crêpes au sucre	☰	8.3
Crêpes chocolat, confiture, Nutella ou crème de marron	☰	9.7
Crêpes Himalaya Berthillon	☰	14.9
glace vanille, banane, sauce chocolat, chantilly, amandes		
Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier	spéc. CHEF ☰ 🍷	14.9
sauce à base de zestes et d'oranges frais		

Desserts Maison

Mousse au chocolat et son biscuit	☰	8.8
Crème brûlée	☰	9.8
à la vanille Bourbon		
Crème caramel au caramel tiède	☰	8.3
Tarte citron meringuée	spéc. CHEF ☰	9.8
à base de zestes et citrons frais		
Gâteau fondant au chocolat	☰	9.8
Choc. Excellence, et sa crème anglaise à la vanille Bourbon		
Tarte Tatin tiède	☰	11.8
glace vanille Berthillon ou crème fraîche		
Tarte framboises ou fraises, coulis de fruits rouges	☰	11.8
fruits frais		
Fromage blanc 0%		8.0
coulis de fruits rouges, confiture, miel ou crème de marron		

Glaces



Demandez notre parfum du mois

	boules x2	boules x3
Boules de Glaces / Sorbets Berthillon	8.5	11.8
vanille, café, chocolat, pistache, citron vert, fraise, cassis, poire, framboise		
Chocolat Liégeois		13.8
glace chocolat, sauce chocolat, chantilly, amandes		
Café Liégeois		13.8
glace café, sauce café, chantilly, amandes		
Framboise ou Fraise Melba		13.8
framboises ou fraises fraîches, glace vanille, chantilly, sauce fruits rouges		
Coupe Colonel		13.8
3 sorbets citron, vodka (2cl)		
Tutti Frutti		13.8
sorbets framboise, fraise, cassis, chantilly, coulis de fruits rouges, amandes, fruits frais		
Banana Split		13.8
glace fraise, chocolat, vanille, chantilly, banane, sauce chocolat		
Dame Blanche		13.8
glace vanille et chocolat, chantilly, sauce chocolat, amandes		
Splendide Ardéchoise		13.8
glace café, noix, crème de marron, chantilly, sauce café		
Normande		13.8
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	8.6
Bonne Mine carotte, pomme, citron	8.6
Le Red betterave, carotte, pomme	8.6
Que Calor orange, carotte, gingembre	8.6
Bikini orange, pamplemousse, citron	8.6

Sans alcool

	33cl
Milk Shake (Berthillon) parfum au choix vanille, choc, banana, strawberry, raspberry	10.8
Cocktail des Bisous banana, orange, strawberry	10.8
Japonaise orange, pineapple, grenadine	10.8
Caraïbe orange, mint, pineapple	10.8
Virgin Mojito mint, lime, soda, spices	10.8
Mademoiselle Red fruit, fresh apple, cranberry juice	10.8



Avec alcool

Gin Tonic / Gin Fizz gin, lemon, cane sugar, soda	14.9
Margarita tequila, cointreau, lemon	14.9
Bellini Chambord champagne, liqueur Chambord, fruits frais	14.9
Océan champagne, cointreau, curaçao bleu	14.9
Bloody Mary vodka, tomate, spices	14.9
Park Avenue gin, martini dry, pineapple	14.9
Brandy Alexander cognac, kahlua, cream	14.9
Blue Lagoon vodka, curaçao, lemon	14.9
White Russian vodka, kahlua, cream	14.9
Américano campari, martini, gin (12cl d'alcool)	14.9
Tequila Sunrise tequila, orange, grenadine, fresh fruit	14.9
Orgasme vodka flambée, kahlua, bailey's (12cl alcool)	14.9
Caipirinha cachaça, lime, spices, soda	14.9
Caïpiroska vodka, lime, spices, soda	14.9
Irish coffee whisky, coffee, cream	14.9
Marnissimo grand-marnier, coffee, cream	14.9
Cosmopolitain vodka, cointreau, cranberry, lime	14.9
American Fizz lemon, cognac, gin, grenadine, soda	14.9
Mojito rhum, soda, cane sugar, lime, spices	14.9
Birlou Royal liqueur Birlou, champagne, pommes fruits	14.9

Nos cocktails contiennent 4cl d'alcool