



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.	7.0	11.7	23.4	35.0
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 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 

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

Spécialités

Les 6 escargots de Bourgogne Label Rouge	10.0
Les 12 escargots de Bourgogne Label Rouge	19.5
Saumon fumé au bois de hêtre, par nos soins, tranché main toasts	19,8
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€	

Soupes

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

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	
Parisienne jambon, fromage, carottes rapées, salade, tomates, haricots vert 🍴	13,5
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

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	5.8
vanille, miel ou sirop	
Grog au rhum Négrita	6.8
Vin chaud à la cannelle	6.8
Irish coffee	14.0
whisky, café, sucre de canne, crème fouettée	
Le Cappuccino	7.6
"à la mousse de lait" saupoudré de chocolat noir	
Thés & Tisanes bio Ville de Paris	6.0
Comptoirs Richard	
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	6.0
Comptoirs Richard	
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	4.9
beurre et confiture	

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



Poissons

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

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.

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.

Bières, Cidres

Pression	25cl	50cl	100cl
Pelforth (France)	5.6	10.9	21.8
Heineken (Pays Bas)	6.1	11.9	23.8
Affligem Blonde (Belgique) Q: Abbaye	6.5	12.7	25.4
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 No alcool beer	5.8
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 café, milk, chantilly	7.7
Glacés/frappés maison 33cl thé, chocolat, café ou café au lait	7.2
Jus et nectars de fruits 25cl tomate, abricot, ananas, pomme, orange	5.8
Fruit pressé frais sans pulpe 20cl orange, pomme, citron, pamplemousse, carotte ou tomate	6.9

Apéritifs

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 12cl	14.0
Coupe au champagne aoc 12cl	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 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
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

Volailles

Poulet fermier rôti pommes frites	15.8
Confit de canard maison pommes grenailles Sud Ouest 🍴	21.0

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 salade 🍴	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 sans gluten 🍴🌱	16.8
Lasagne chèvre Sainte Maure et épinards salade (végétarien) 🍴🌱	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€)	

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

Menu enfant **11€90**

(moins de 8 ans)

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
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 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		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 Berthillon	☰	14.0
glace vanille, banane, sauce chocolat, chantilly, amandes		
Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier spéc. CHEF	☰ 	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 spéc. CHEF	☰	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 suiv. saison		11.0
☰		
fruits frais		
Coupelle de salade de fruits frais suiv. saison VEGAN 		5.9
La Pâtisserie des Rêves "suivant saison "		13.9

Glaces



	boules x2	boules x3
Boules de Glaces / Sorbets Berthillon	7.9	11.6
vanille, café, chocolat, pistache, citron vert, fraise, cassis, poire, framboise		
Chocolat Liégeois		13.5
glace chocolat, sauce chocolat, chantilly, amandes		
Café Liégeois		13.5
glace café, sauce café, chantilly, amandes		
Coupe Colonel		13.5
3 sorbets citron, vodka (2cl)		
Tutti Frutti		13.5
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		13.5
glace vanille et chocolat, chantilly, sauce chocolat, amandes		
Splendide Ardéchoise		13.5
glace café, noix, crème de marron, chantilly, sauce café		
Normande		13.5
pomme, glace vanille, calvados (2cl) et crème chantilly		
Framboise ou Fraise Melba suiv. saison		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
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	14.0
Margarita tequila, cointreau, lemon	14.0
Royal Chambord champagne, liqueur Chambord, fruits frais	15,9
Océan champagne, cointreau, curaçao bleu	14.0
Bloody Mary vodka, tomato juice, spices	14.0
Blue Lagoon vodka, curaçao, lemon	14.0
White Russian vodka, kahlua, cream	14.0
Américano campari, martini, gin (12cl d'alcool)	14.0
Tequila Sunrise tequila, orange, grenadine, fresh fruit	14.0
Caipirinha cachaça, lime, spices, soda	14.0
Irish coffee whisky, coffee, cream	14.0
Cosmopolitain vodka, cointreau, cranberry juice, lime	14.0
Mojito rhum, soda, cane sugar, lime, spices	14.0
Aperol Spritz Aperol, eaux gazeuse, crémant	9,8
Belini Champagne, crème de pêche, fruits	14.0
Daïquiri Rhum, lime, cane sugar	14.0
Solferino In Love Champagne, boule sorbet fruit rouge, cranberry juice, ginger slice	14.0
Apicius Noilly Prat, red fruit liqueur Chambord, Vodka	14.0
Mai-Tai Rhum blanc, rhum vieux, jus orange et ananas, Grand-Marnier, orgeat, citron vert	14.0

Nos cocktails contiennent 4cl d'alcool