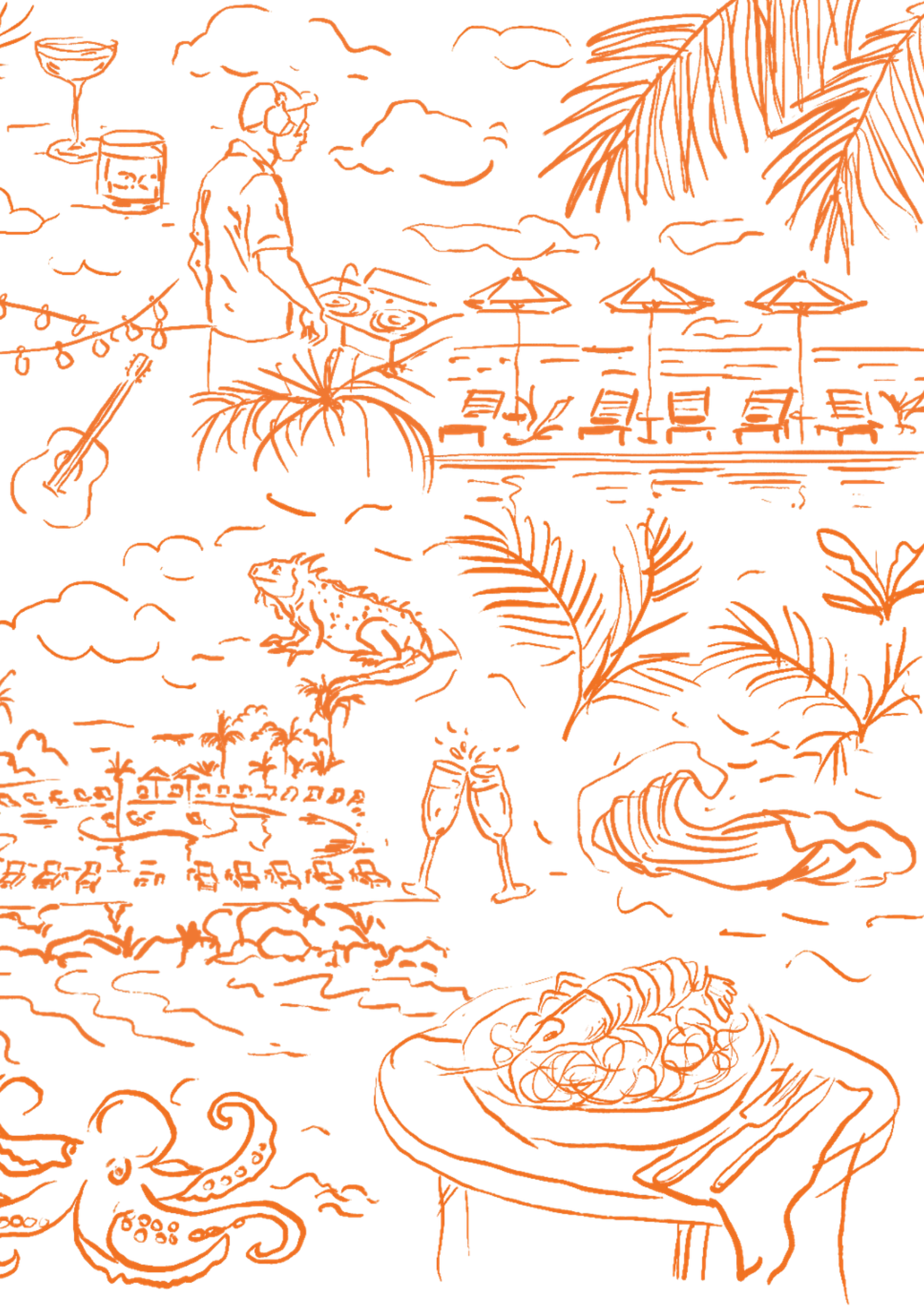
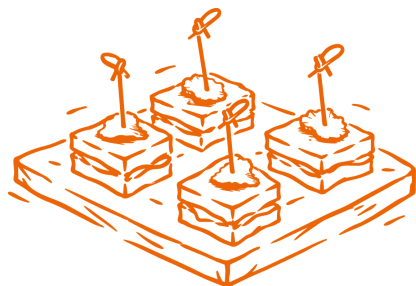






PREMIERS RAYONS FIRST LIGHT



Jambon ibérique Bellota à partager, pan con tomate
Bellota Iberian ham to share, pan con tomate
58

Guacamole, épices jerk, ricotta, chips de tortilla (K) (V)
Guacamole, jerk spice, ricotta, tortilla chips
19

Pizzetta truffe, fontina, parmesan et roquette (K) (V)
Truffle pizzetta, fontina, Parmesan and rocket
29

Margherita, tomate, mozzarella, pesto basilic (K) (V)
Margherita, tomato, mozzarella, basil pesto
25

Tarama au corail d'oursin, œufs de saumon
Sea urchin tarama, salmon roe
26

Croque truffé, jambon Prince de Paris, Comté 18 mois
Truffle croque, Prince de Paris ham, 18-month Comté
28



CAVIAR CASPARIAN

Servi avec crème épaisse et blinis
Served with crème fraîche and blinis

Golden Impérial 50 g
280 €

Golden Impérial 125 g
640 €

Beluga impérial 50 g
615 €



À L'OMBRE

IN THE SHADE

Salade Solis 🌱

Langouste, jeunes pousses, avocat, amandes, vinaigrette passion
Solis Salad

Spiny lobster, baby greens, avocado, almonds, passion fruit dressing
59 (Day Pass +20)

Salade César à notre façon

Romaine, menthe, parmesan, croûtons et bacon
25

Supp volaille jaune +10 - Supp gambas +16

Our Caesar salad

Romaine, mint, parmesan, croutons and bacon
25

Add corn-fed chicken +10 - Add king prawns +16



Burratina, tomates au basilic, mangue, avocat, jalapeño, pesto de noix de cajou 🌱 🌱 🌱

Burratina, basil tomatoes, mango, avocado, jalapeño, cashew pesto

34

Pastèque, crumble de feta, gaspacho basilic 🌱 🌱 🌱

Watermelon, feta crumble, basil gazpacho

27



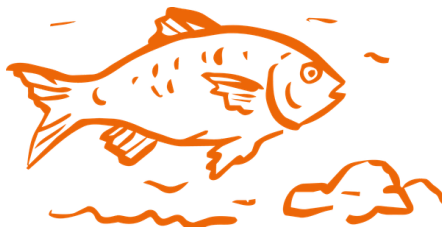


Poulpe snacké, aioli à l'ail noir, poivron brûlé, roquette, feta
Seared octopus, black garlic aioli, charred pepper, rocket, feta
36

Tiradito de la pêche locale, tostada, sauce ponzu et sésame
Local catch tiradito, tostada, sesame ponzu
34

Tartare de thon jaune, gingembre, fleur de sureau, ail des ours (K)
Yellowfin tuna tartare, ginger, elderflower, wild garlic
36

Crudo du moment (S)
Crudo of the day
30



PLEIN SOLEIL

FULL SUN



Le Grill pour 2 🌱

Bavette Angus, araignée de porc, pièce du moment, béarnaise mousseuse, jus corsé, frites et salade verte à la truffe

The Grill for 2 people

Angus flank steak, pork spider steak, cut of the day, Béarnaise foam, rich jus, fries and green salad with truffle dressing

79

Mahi-mahi grillé, beurre blanc au raifort et piments végétariens, riz sauté aux épices 🌱 🌾 🇰🇷

Grilled mahi-mahi with horseradish and seasoning pepper beurre blanc, spiced fried rice

42

Pâtes artisanales au blé tendre de Rozenn Le Ruyet, alla Vittorio et stracciatella 🌱 🌾 🇰🇷

Rozenn Le Ruyet artisanal soft wheat pasta, alla Vittorio, stracciatella

36

Suprême de poulet grillé, jus aux morilles, portobello et espuma de pommes de terre au parmesan 🌱

Grilled chicken supreme, morel jus, portobello, parmesan potato espuma

41

Thon snacké à la flamme, condiment gingembre, herbes fraîches, butternut, feta et noix de pécan 🌱

Flame-seared tuna, ginger relish, fresh herbs, squash, feta and hazelnuts

46



Black Angus Burger, fontina, ketchup maison, oignons confits, pickles de jalapeño, frites

Black Angus burger, fontina, house ketchup, onion confit, pickled jalapeño, fries

42

Gnocchetti Le Ruyet, façon risotto, truffe, jus de viande

Risotto-style gnocchetti Le Ruyet, truffle, meat jus

39





SANDWICH BY HOMER

HOMER LOBSTER

Signé du chef Moïse Sfez, le lobster roll Homer réunit homard et brioche moelleuse, dans l'esprit de la côte Est américaine. Prix du jury « Celebrity Favorite » à Portland (Maine), désormais chez Solis.

By chef Moïse Sfez, Homer's lobster roll pairs lobster with soft brioche, East Coast style. Winner of the "Celebrity Favorite" jury prize in Portland, Maine, now at Solis.

Servi avec une garniture de votre choix
Served with the side of your choice

Trikini Caviar
Trikini Caviar
91 (Day Pass +40)

Lobster roll classique
Signature Lobster Roll
48 (Day Pass +15)

Le Homer du moment
Homer Special of the Day
Selon arrivage | *Subject to availability*



Prix nets en euros | *All prices in euros, service included*

 Végétarien  Sans Gluten  Kosher Friendly

Liste des allergènes disponible sur demande | *Allergens available upon request*
Origines des viandes | *Meat Origins:* Volaille | *Poultry:* France - Bœuf | *Beef:* USA - Porc | *Pork:* France - Espagne | *Spain*





GARNITURES

SIDES

12

Frites 🌱 (K)
French Fries

Portobello, espuma de pomme de terre au parmesan 🌱 (K) 🌱
Portobello, Parmesan potato espuma

Butternut, feta et noisette 🌱 (K) 🌱
Butternut squash, feta, hazelnuts

Salade verte, vinaigrette à la truffe 🌱 (K)
Green salad, truffle dressing

Riz sauté aux épices 🌱 (K)
Spiced fried rice



GOLDEN HOUR

DESSERTS



Profiteroles à partager

Glace vanille, cacahuètes caramélisées, praliné, chocolat 63 %, croustillant gianduja

Profiteroles to share

Vanilla ice cream, caramelised peanuts, praline, 63% chocolate, gianduja crunch

25

Île flottante, anglaise à la verveine, fruits rouges (K) (V) (G)

Floating island, verbena custard, red berries

16

Tarte feuilletée chocolat, praliné et glace sarrasin (K)

Chocolate puff pastry tart, praline and buckwheat ice cream

18

Fruits frais de saison (K) (V) (G)

Seasonal fresh fruit

25

Glaces et sorbets (K)

Vanille, chocolat, pop-corn, noisette, fraise, citron vert, coco, passion, yaourt, corossol

Ice creams and sorbets, per scoop

Vanilla, chocolate, popcorn, hazelnut, strawberry, lime, coconut, passion fruit, yogurt, soursop

7

À PARTAGER NOS FRUITS GIVRÉS OUR FROZEN FRUITS



Les fruits givrés de la Maison Sorbetti accompagnés d'un shot de Rhum Jackson (V) (G)

Ananas · Mangue · Cacao

55

Fruit de la passion · Citron

29

Maison Sorbetti frozen fruits with a shot of Jackson Rum

Pineapple · Mango · Cacao

55

Passion Fruit · Lemon

29

L'APRÈS-SOLEIL

AFTER-SUN DRINKS



REIMONENQ 9 ANS

Rhum agricole de Guadeloupe. Arômes d'orange, de caramel cuit et de poivre.

Agricole rum from Guadeloupe. Notes of orange, cooked caramel and pepper.

32

RHUM J.M XO

Très vieux Rhum agricole de Martinique. Nez intense de fruits confits, d'épices et de bois

Extra-aged agricole rum from Martinique. An intense nose of candied fruit, spices and wood.

26

MAESTRO DOBEL ATELIER EXTRA AÑEJO

Une tequila d'exception vieillie en fûts de chêne français, aux notes veloutées de caramel, de vanille et d'épices douces

An exceptional tequila aged in French oak barrels, with velvety notes of caramel, vanilla and sweet spices.

56

ADMIRAL RODNEY

Un rhum de Sainte-Lucie vieilli en fûts de chêne, aux notes riches de fruits secs, d'épices, de vanille et de cacao, qui se prolonge sur une touche de miel et de tabac blond.

An oak-aged rum from Saint Lucia, with rich notes of dried fruit, spices, vanilla and cocoa, leading to a lingering finish of honey and light tobacco.

28

RESERVA DE LA FAMILIA AÑEJO CRISTALINO PX

Une tequila cristalline vieillie en fûts de chêne puis affinée en fûts de Pedro Ximénez, aux notes de raisins secs, de figue et de miel

A crystal-clear tequila aged in oak barrels, then finished in Pedro Ximénez casks, with notes of raisins, fig and honey.

32

GIN MATSUI

Un gin japonais délicat et raffiné, aux notes florales et citronnées de yuzu et de thé vert

A delicate, refined Japanese gin with floral and citrus notes of yuzu and green tea.

24

