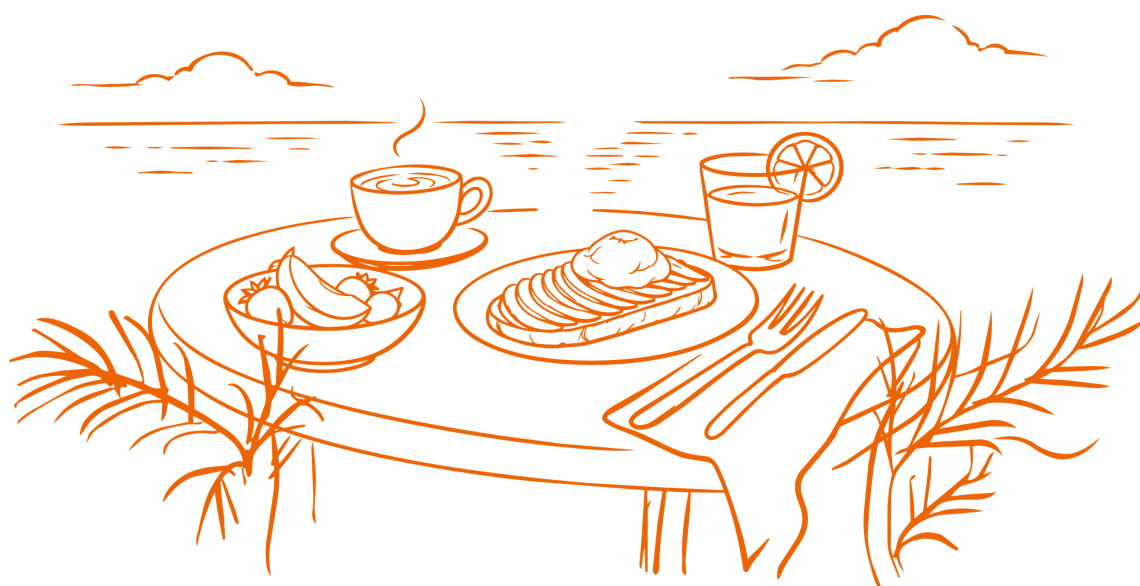


SOLIS

ST BARTH



Inclus pour les résidents | 55 € par personne pour les non-résidents.

25 € par enfant (jusqu'à 12 ans).

Complimentary for hotel guests | 55 € for non-residents

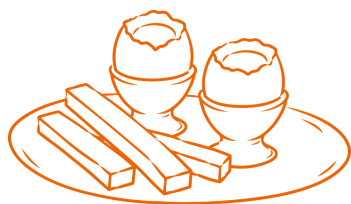
25 € per child (up to 12 years old)

7H30 - 10H30
7.30 AM - 10.30 AM

Le coin salé

SAVORY CORNER

SUR LE BUFFET ON THE BUFFET



Champignons sautés - Piperade - Grenailles aux herbes
Sautéed mushrooms - Piperade - Herb baby potatoes

Bacon croustillant - Saucisses de volaille
Crispy bacon - Poultry sausage

Œufs brouillés
Scrambled eggs

Saumon fumé - Charcuterie - Fromage
Smoked salmon, cold cuts, cheeses

À LA DEMANDE TO ORDER

Œufs à votre façon :
au plat, à la coque, pochés, brouillés, en omelette,
en omelette aux blancs d'œufs

Garniture au choix :
jambon, bacon, saucisse de veau & volaille,
saumon, mozzarella, cheddar, pommes de terre
rissolées, champignons, poivrons, épinards,
tomates, jalapeños

Eggs your way:
sunny-side up, soft-boiled, poached, scrambled,
omelet, egg white omelet

Filling of your choice:
ham, bacon, veal & poultry sausage, salmon,
mozzarella, cheddar, sautéed potatoes,
mushrooms, peppers, spinach, tomatoes,
jalapeños

Le coin sucré

SWEET CORNER

SUR LE BUFFET ON THE BUFFET



Financiers - Muffins et cakes - Fruits frais -
Céréales - Brioche - Babka Nocciola -
Roulés à la cannelle -
Cookies - Tarte du jour - Madeleines

*Financiers - Muffins & cakes - Fresh fruit -
Cereals - Brioche - Nocciola Babka -
Cinnamon rolls - Cookies - Tart of the day -
Madeleines*

À LA DEMANDE TO ORDER

Brioche perdue, sauce caramel au beurre salé
Brioche French toast, salted butter caramel sauce

Porridge à l'eau ou au lait
Porridge with water or milk

Crêpes
Crepes



NOS EXTRAS

EXTRAS

Œuf Bénédicté au saumon fumé
Smoked salmon egg Benedict
23

Pancakes ou gaufres, chantilly, sauce caramel ou
fruits rouges
*Pancakes or waffles, whipped cream, caramel or
red berries*
18

Avocado toast, œuf poché
Avocado toast with poached egg
21

Açaï bowl, fruits rouges, granola
Açaï bowl, berries, granola
18

Assiette de fruits rouges
Mixed berries
16



BOISSONS

DRINKS

Soda
Soda
8

Ube Latte Vanille ou Matcha coco
Ube Vanilla Latte or Coconut Matcha
15

Coupe de champagne
Glass of champagne
24

BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES

Toutes nos boissons chaudes sont disponibles en version glacée
All our hot drinks are available iced



Café filtre
Filter coffee

Espresso, noisette, décaféiné, allongé,
double espresso, café latte, cappuccino
*Espresso, macchiato, décaf, americano,
double espresso, latte, cappuccino*

Chocolat chaud
Hot chocolate

Chai latte avec lait de votre choix
Chai latte with milk of your choice

BOISSONS FRAÎCHES

COLD DRINKS



Jus de Fruits
Ananas, mangue, fruit de la passion, cranberry, pomme,
tomate, orange, pamplemousse
Fruit juices
*Pineapple, mango, passion fruit, cranberry, apple,
tomato, orange, grapefruit*

Jus frais : citron pressé, gingembre
Fresh Juices: squeezed lemon, ginger

Eau OGEU plate, eau pétillante
OGEU still and sparkling water

NOTRE SÉLECTION DE THÉS “PALAIS DES THÉS” OUR SELECTION OF “PALAIS DES THÉS” TEAS

Thé noir English Breakfast
Black tea English Breakfast

Thé noir Darjeeling Margaret's Hope, boisé et fruité
Darjeeling Margaret's Hope black tea, woody and fruity

Thé noir Grand Yunnan Impérial - doux et miellé
Grand Yunnan Impérial black tea, mellow and honeyed

Thé noir des Lords - Earl Grey à la bergamote
Earl Grey black tea, with pronounced bergamot flavor

Thé vert à la menthe - inspiré de la tradition marocaine
Mint green tea, inspired by Moroccan tradition

Thé vert Grand Jasmin Chun Feng - notes délicates de jasmin
Grand Jasmin Chun Feng green tea, delicate jasmine notes

Thé vert Sencha - frais et tonique
Sencha green tea, fresh and invigorating

Tisane de camomille
Chamomile herbal tea

Tisane à la verveine
Verbena herbal tea

Tisane scandinave - bouleau et baies nordiques
Scandinavian herbal tea - birch and Nordic berries

