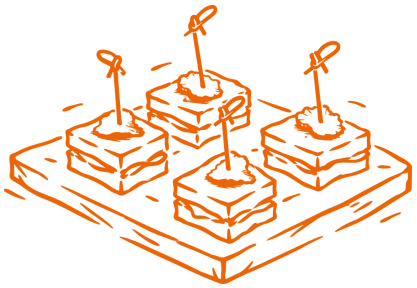


PREMIERS RAYONS
FIRST LIGHT



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

Guacamole, épices jerk, ricotta, chips de tortilla
Guacamole, jerk spice, ricotta, tortilla chips
19

Pizzetta truffe, fontina, parmesan et roquette
Truffle pizzetta, fontina, Parmesan and rocket
29

Margherita, tomate, mozzarella, pesto basilic
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 cream and blinis

Golden Impérial 50 g
280 €
Golden Impérial 125 g
640 €
Beluga Impérial 50 g
615 €

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

Végétarien Sans Gluten Kosher Friendly

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

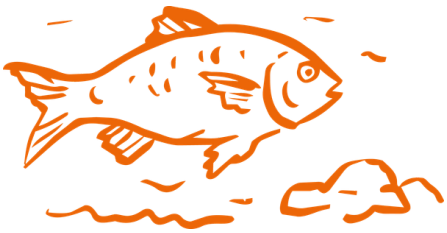
À L'OMBRE

IN THE SHADE

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
Add corn-fed chicken +10 - Add king prawns +16
25

Burratina, tomates au basilic, mangue, avocat,
jalapeño, pesto de noix de cajou Ⓚ
Burratina, basil tomatoes, mango, avocado,
jalapeño, cashew pesto
34

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



Prix nets en euros/All prices in euros, service included

Végétarien Sans Gluten Ⓚ Kosher Friendly

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

PLEIN SOLEIL

FULL SUN

Mahi-mahi grillé, beurre blanc au raifort et piments végétariens, riz sauté aux épices Ⓚ
Grilled mahi-mahi, 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, and stracciatella
36



Suprême de poulet grillé, jus aux morilles, portobello et espuma de pomme de terre au parmesan
Grilled chicken supreme, morel jus, portobello, parmesan potato espuma
41

Black Angus Burger, fontina, ketchup maison, oignons confits, pickles de jalapeño, frites
Black Angus Burger, fontina, house ketchup, onion confit, pickled jalapeño, fries
42



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

Végétarien Sans Gluten Ⓚ Kosher Friendly

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

SANDWICHS PAR HOMER LOBSTER

SANDWICHES BY 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

Lobster roll classique
Classic Lobster Roll
48

Le Homer du moment
Homer Special of the Day
Selon arrivage / *Market price*

Prix nets en euros/All prices in euros, service included

Végétarien Sans Gluten Kosher Friendly

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

GARNITURES

SIDES

12

Frites
French Fries

Portobello, espuma de pomme de terre au parmesan
Portobello, Parmesan potato espuma

Butternut, feta et noisettes
Butternut squash, feta, hazelnuts

Salade verte, vinaigrette à la truffe
Green salad, truffle dressing

Riz sauté aux épices
Spiced fried rice



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

Végétarien Sans Gluten Kosher Friendly

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

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 Ⓚ
Floating island, verbena custard, red berries
16

Tarte feuilletée chocolat, praliné et glace sarrasin Ⓚ
Chocolate puff pastry tart, buckwheat praline and ice cream
18

Fruits frais de saison Ⓚ
Seasonal fresh fruit
25

Glaces et sorbets Ⓚ
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 / TO SHARE

NOS FRUITS GIVRÉS

OUR FROZEN FRUITS



Les fruits givrés de la Maison Sorbetti accompagnés d'un shot de rhum Jackson
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

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

L'APRÈS-SOLEIL

AFTER-SUN DRINKS



REIMONENQ 9 ANS 4CL
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 4CL
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 4CL
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 4CL
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 4CL
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 4CL
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



Prix nets en euros/All prices in euros, service included