SOLIS
ST BARTH

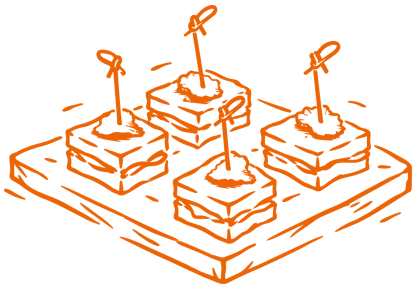
ROOM SERVICE

12H - 22H I 12PM - 10PM

Service en chambre
Room charge
15

Petit déjeuner en chambre de 7H à 12H : consultez notre carte petit-déjeuner
In room breakfast from 7.00 AM to 12.00 PM: consult our breakfast menu

PREMIERS RAYONS
FIRST LIGHT



Jambon ibérique Bellota à partager, pan con tomate
Iberian Bellota 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 crème fraîche and blinis

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

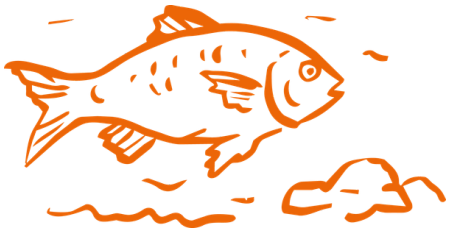
Prix nets en euros, service included
Net prices in euros service included

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, bacon
25
Supp volaille jaune +10 I Supp gambas +16
Our Caesar salad: romaine, mint, parmesan, croutons, bacon
25
Add corn-fed chicken +10 I Add king prawn +16

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

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

PLEIN SOLEIL

FULL SUN

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



Le 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, service included
Net 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
Fries

Butternut, feta et noisette
Butternut squash, feta, hazelnuts

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



SANDWICHS BY HOMER

SANDWICHES BY HOMER LOBSTER

Servi avec une garniture de votre choix
Served with a 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 I *Subject to availability*

Prix nets en euros, service included
Net 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



Île flottante, anglaise à la verveine, fruits rouges
Floating island, verbena custard, red berries
16

Fruits frais de saison
Seasonal fresh fruit
25

Churros Nocciola et caramel
Nocciola churros, caramel sauce
16

À PARTAGER

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 rum Jackson
Pineapple · Mango · Cacao
55
Passion Fruit . Lemon
29

Prix nets en euros, service included
Net 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*