

# Cuisine Du Soleil

Notre menu évolue au fil des saisons, offrant une variété de délices culinaires créatifs inspirés par la Cuisine Du Soleil. Cette cuisine est influencée par les diverses saveurs que l'on trouve dans les régions bénies par un ensoleillement abondant. Chaque plat est soigneusement préparé avec des ingrédients qui ont été caressés par les rayons du soleil, capturant ainsi l'essence de la chaleur, de la fraîcheur et de la vitalité.

Like a DJ's evolving setlist, our menu grooves with the seasons, offering an ever-changing array of creative Cuisine Du Soleil. This culinary style is inspired by the vibrant flavors found in regions blessed by ample sunlight. We craft each dish with ingredients that have been kissed by the sun itself, capturing the essence of warmth, freshness, and vitality.

**BON APPÉTIT!**

## Les Entrées & Les Salades Starters & Salads

### FALAFELS DE CITROUILLE & FETA 22

Grain De Pavot – Sauce Yaourt Aux Herbes

#### Pumpkin & Feta Fritters

Poppy Seeds – Herb Yogurt Sauce



### SALADE DE BETTERAVE & FRUITS ROUGES 23

Pousses D'épinard – Tomates Cerises – Oignon Pickles – Tzatziki

#### Heirloom Beetroot & Red Berry Salad

Baby Spinach – Cherry Tomatoes – Pickled Onions – Tzatziki



### HOUMOUS D'HIVER AU POTIMARRON 18

Salade de Carotte À L'Orange – Olives Noires – Raisins

Coriandre – Menthe – Pain Pita

#### Winter Vegetable Hummus

Carrot & Orange Salad – Black Olives – Raisins

Coriander – Mint – Pita Bread



### VELOUTÉ DU JOUR 16

Soup of the day

### CAMEMBERT PANÉ (POUR 2) 26

Salade Frisée – Pommes Vapeur – Graines de Grenade

#### Baked Camembert (For 2)

Frisée Salad – Chives – Pomegranate Seeds



### SAINT JACQUES POÊLÉE 28

Endive Caramélisée À L'orange – Ciboulette

#### Pan-Seared Scallops

Caramelized Endives – Fresh Orange – Chives



### SALADE DE POULPE À LA PLANCHA 26

Salade De Pomme de Terre À La Tapenade Verte – Olives Noires

Poivron Rôti – Câpres Tige – Coulis de Poivrons Rouge Épicé

#### Grilled Octopus Salad

Potato & Green Tapenade Salad – Black Olives – Roasted Red

Peppers – Caper Berries – Spiced Red Pepper Coulis



### TARTARE DE BOEUF À LA LIBANAISE 28

Boulgour – Menthe – Persil – Tomates – Citron – Huile Olive

Oignons Rouges – Jaune D'oeuf

#### Lebanese-Style Beef Tartare

Bulgur – Mint – Parsley – Tomatoes – Lemon – Olive Oil

Red Onions – Egg Yolk



### SALADE KALE 24

Pousse Épinard – Poire – Manchego Fromage – Pan Caracau

Noix – Vinaigrette Moutarde Miel

#### Kale Salad

Baby Spinach – Pear – Manchego Cheese – Carasau Bread

Walnuts – Honey Mustard Vinaigrette



## Pinsas

### PINSA À LA TRUFFE 39

Crème à la Truffe – Mozzarella – Truffe fraîche râpée – Roquette

#### Truffle Pinsa

Truffle Cream – Mozzarella – Fresh Shaved Truffle – Arugula



### PINSA VERDE 34

Base Crémeuse – Broccolini – Saucisse Italienne – Mozzarella

#### Verde Pinsa

Creamy Base – Broccolini – Italian Sausage – Mozzarella

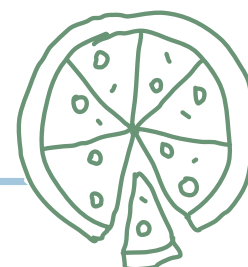


### PINSA CAPRESE 32

Sauce Tomate – Tomates Cerise – Straciatella – Olives Noires – Basilic Frais

#### Caprese Pinsa

Tomato Sauce – Cherry Tomatoes – Straciatella – Black Olives – Fresh Basil



CELERI GLUTEN CRUSTACÉS ŒUFS POISSONS LAIT MOLLUSQUES ARACHIDES GRAINES DE SÉSAME VÉGÉTARIEN FRUITS À COQUES

Veuillez informer votre serveur de toute allergie.

Please inform your waiter of any allergies.

TOUS LES PRIX INCLUENT LA TVA - TOUS LES PRIX SONT EN EUROS  
ALL PRICES ARE IN EURO, VAT IS INCLUDED

# Les Plats Mains

## FILET DE LOUP 36

Purée de Patate Douce  
Épinards Sautés – Cèpes

### Pan-Fried Seabass Filet

Sweet Potato Purée – Sautéed Spinach –  
Porcini Mushrooms



## CABILLAUD À LA MÉDITERRANÉENNE 36

Cabillaud Croûte aux Herbes – Bouillon de légumes safrané  
légume de saison – Aioli Safrané – Ail – Croûtons – Chorizo

### Mediterranean-Style Cod

Herb Crusted Cod – Saffron Vegetable Broth  
Seasonal Vegetables – Saffron Aioli – Garlic – Croutons – Chorizo



## SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE 95

Purée de Pomme de Terre

### Sole Meunière or Grilled

Mashed Potatoes



## BURGER WAGYU LUCIA 38

Steack de Wagyu – Onions Caramélisés  
Cheddar Rouge – Sauce Secrète Lucia

### Lucia's Wagyu Burger

Wagyu Beef Patty – Caramelized Onions  
Red Cheddar – Lucia's Secret Sauce



## FILET DE BOEUF 41

Pomme de Terre Fondantes – Mini Carottes –  
Mini Poireaux – Jus de viande

### Beef Tenderloin

Fondant Potatoes – Baby Carrots – Baby Leeks –  
Beef Jus

Supp : Foie Gras 15 – Truffle 20



## MAGRET DE CANARD AU MIEL ET ZAATAR 39

Fricassée de Potimarron – Châtaignes – Girolles

### Honey & Zaatar Duck Breast

Butternut Fricassée – Chestnuts – Chanterelle Mushrooms



## RISOTTO SAINT JACQUES BUTTERNUT 34

Saint Jacques – Émulsion de Noisette – Noisettes Caramélisées

### Scallop & Butternut Risotto

Seared Scallops – Hazelnut Emulsion – Caramelized Hazelnuts



## PACCHERI AUX MORILLES 35

Vin Blanc – Sauce Crème – Stracciatella – Parmesan

### Paccheri & Morel Mushrooms

White Wine – Cream Sauce – Stracciatella – Parmesan



DECOUVREZ NOTRE TABLEAU DES "SUGGESTIONS" DU JOUR.  
SEE OUR SPECIALS BOARD FOR DAILY DELIGHTS.

## LES ACCOMPAGNEMENTS SIDES

### Frites Fraîches 7

#### FRENCH FRIES

### Purée de Pommes de Terre 7

#### MASHED POTATOES

Supp : Truffle 20

### Salade Épinard 7

Parmesan râpé – Huile de truffe

#### SPINACH SALAD

Parmesan – Truffle Oil

### BROCOLINIS 9

Brocolini – Noix Caramélisées – Feta -Huile  
d'olive

#### BROCCOLINI

Brocolini – Caramelized Walnuts – Feta - Olive Oil

### Poêlée de Champignons 12

Champignons de saison – Huile d'olive - Ail -  
Persil

#### SAUTÉED MUSHROOMS

Seasonal Mushrooms – Olive Oil - Garlic - Parsley

### Salade d'Endive & Poire 12

Endives – Poire – Vinaigrette moutardée à  
l'ancienne – Copeaux de Parmesan

#### ENDIVE & PEAR SALAD

Endive – Pear – Grain Mustard Vinaigrette – Parmesan  
Shavings

🌿 CÉLÉRI 🌾 GLUTEN 🦀 CRUSTACÉS 🥚 ŒUFS 🐟 POISSONS 🥛 LAIT 🐚 MOLLUSQUES 🥜 ARACHIDES 🌱 GRAINES DE SÉSAME 🌱 VÉGÉTARIEN 🥑 FRUITS À COQUES

Veuillez informer votre serveur de toute allergie.

Please inform your waiter of any allergies.

TOUS LES PRIX INCLUENT LA TVA - TOUS LES PRIX SONT EN EUROS  
ALL PRICES ARE IN EURO, VAT IS INCLUDED