

# SOLIA

## DÉJEUNER

### ON PARTAGE ?

#### FETA RÔTIE AU MIEL ET ZATAR (V) - 9€

Pickles de concombres, roquette, olives noires et oignons rouges

#### TRIO DE HOUMOUS, CHIPS DE NAANS (V) - 10€

Selon la saison

#### RAÏTA, CHIPS DE NAANS (V) - 6€

Concombres, yaourt grec, citron, ail, grenade

#### CRISPY CHICKEN - 7€

Mayonnaise aux herbes

#### BURRATA (V) - 12€

Gaspacho, tomates confites, pesto

#### LA PLANCHE DE « CHARCUTERIES ET FROMAGES » - 19€

Ossau Iraty, Comté, Brie - Chorizo AOP, jambon de Bayonne, saucisson AOP

### NOS SALADES

#### SALADE CÉSAR - 14€

Sucriner, crispy chicken, Grana Padano, sauce César Solia, chips de naans

#### BOWL SOLIA (GF) - 17€

Ceviche de lieu, quinoa, sauce yaourt citronnée, pickles de concombres, edamame, fruits de saison

### NOS PLATS

#### PIÈCE DU BOUCHER, FRITES MASALA & SALADE VERTE - 22€

Et ses 3 sauces, chimichuri, mayonnaise aux herbes, aioli

#### BURGER SOLIA, FRITES MASALA - 18 €

Steak haché race Limousine, comté, confit d'oignons, roquette, aioli

#### FISH & CHIPS - 18€

Aïoli, houmous de maïs, frites masala & salade verte

#### BOBUN CREVETTES - 15 €

Vermicelles, carottes, chou, concombres, salade verte, crevettes, nems cacahuètes, oignons frits, coriandre, menthe

### PIZZ-NAANS !

TOUS NOS PAINS SONT PRÉPARÉS LE MATIN ET CUITS MINUTE DANS NOTRE FOUR...

#### NATURE 4,5€ / GARLIC 4,5€ / CHEESE (V) 6€

#### CHICKEN - 14€

Haut de cuisse de poulet mariné, raïta, pickles de concombres, pickles d'oignons, coriandre, tomates cerises, sauce à l'ail

#### EGGS (V) - 14€

Œuf parfait, crème de courgettes, courgettes marinées, grenade, roquette

#### HOUMOUS (V) - 12€

Houmous de maïs, raïta, burrata, carpaccio de tomates, maïs grillé

#### WEST COAST - 14€

Jambon de Bayonne, pesto noisettes/basilic, raïta, Ossau Iraty

### NOS À COTÉ

#### MESCLUN VINAIGRETTE THAÏ (V) (GF) - 4€

#### LEGUMES PLANCHA (V) - 6€

#### FRITES MASALA (V) (GF) - 6€

#### AUBERGINE GRILLÉE, RAITA, GRENADE (V)(GF) - 6€

### NOS DESSERTS

#### CHOCOLAT (GF) - 7€

Mousse chocolat, orange, Grand Marnier

#### CHEESECAKE - 7€

Fruits rouges, Speculoos

#### SOUVENIR D'ENFANCE - 6€

Pâtisserie du jour

#### MILLE FEUILLES CITRON & BASILIC - 9€

### FORMULE DU JOUR

PLAT DU JOUR : 15€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 17€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 21€

\*(GF) Sans gluten \*(V)Végétarien - Tous nos prix sont en euros TVA et service compris / All our prices are in euros VAT and service included.

En cas d'allergie ou intolérance merci d'informer nos équipes / In case of food allergy or intolerance please let us know.

Provenance des viandes - pièce du boucher : UE (Pologne ou Irlande) Viande hachée et cuisse de poulet : France

Origin of meat - butchers' piece : EU (Poland or Ireland) minced meat and chicken leg : France