



**FOREST**  
BRASSERIE SOLEIL

## MENU DÉJEUNER

### LUNCH MENU

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT • 26€  
STARTER - MAIN OR MAIN - DESSERT

ENTRÉE - PLAT - DESSERT • 31€  
STARTER - MAIN - DESSERT

### ENTRÉE AU CHOIX

Starter of your choice

Ceviche de Daurade, Concombre & Jalapenos  
*Sea Bream Ceviche, Cucumber & Jalapenos*

**Ou - Or**

Poireaux Vinaigrette  
*Leeks Vinaigrette*

**Ou - Or**

Salade de Pousses d'Épinards, Yuzu & Parmesan\*  
*Baby Spinach Salad, Yuzu & Parmesan\**

### PLAT AU CHOIX

Main of your choice

Rigatoni à la Vodka  
*Vodka Rigatoni*

**Ou - Or**

Suprême de Volaille, Jus Rôti  
*Chicken Supreme, Roasted Jus*

**Ou - Or**

Mijoté de Bœuf  
*Beef Stew*

### DESSERT AU CHOIX

Desert of your choice

Dessert du Jour\*  
*Dessert of the Day\**

**Ou - Or**

Café & Madeleine  
*Coffee & Madeleine*

## LES ENTRÉES

### STARTERS

|  |     |
|--|-----|
| Poireaux Vinaigrette<br><i>Leeks Vinaigrette</i>   | 11€ |
| Œuf Parfait & Champignons<br><i>Perfect Egg &amp; Mushrooms</i>  | 13€ |
| Sucrine, Sainte Maure de Touraine Frais & Noix*<br><i>Little Gem Lettuce, Fresh Sainte Maure de Touraine Cheese &amp; Walnuts*</i> | 13€ |
| Salade de Pousses d'Épinards, Yuzu & Parmesan*<br><i>Baby Spinach Salad, Yuzu &amp; Parmesan*</i>                                  | 13€ |
| Os à Moelle en Persillade<br><i>Bone Marrow with Garlic and Parsley</i>  | 15€ |
| Ceviche de Daurade, Concombre & Jalapenos<br><i>Sea Bream Ceviche, Cucumber &amp; Jalapenos</i>                                    | 15€ |
| Tartare de Thon, Citron Jaune & Raifort<br><i>Tuna Tartare, Lemon &amp; Horseradish</i>  | 18€ |
| Sashimi de Sériole, Citronnelle & Piment<br><i>Yellowtail Sashimi, Lemongrass &amp; Chili</i>                                      | 23€ |
| Tartare de Bœuf au Couteau & Parmesan<br><i>Hand-Cut Beef Tartare &amp; Parmesan</i>   | 16€ |
| Version XL   | 26€ |

## LES PLATS

### MAIN COURSE

|  |     |
|--|-----|
| Rigatoni à la Vodka<br><i>Vodka Rigatoni</i>   | 21€ |
| Paccheri au Ragù de Veau<br><i>Paccheri with Veal Ragù</i>   | 23€ |
| Risotto aux Champignons<br><i>Mushroom Risotto</i>   | 22€ |
| Chou-Fleur Rôti, Ricotta & Poutargue<br><i>Roasted Cauliflower, Ricotta &amp; Bottarga</i>               | 23€ |
| Saumon à la Méditerranéenne<br><i>Mediterranean-style Salmon</i>   | 26€ |
| Filet de Daurade, Câpres et Citron Jaune<br><i>Sea Bream Fillet, Capers &amp; Lemon</i>                  | 26€ |
| Magret de Canard aux Épices, Oranges Sanguines (350g)<br><i>Spiced Duck Breast, Blood Oranges (350g)</i> | 37€ |
| Suprême de Volaille, Jus Rôti<br><i>Chicken Supreme, Roasted Jus</i>                                     | 25€ |
| Mijoté de Bœuf<br><i>Beef Stew</i>   | 25€ |
| L'Entrecôte, Jus Truffé (250g)<br><i>Rib-eye Steak, Truffle Jus (250g)</i>                               | 39€ |

## GARNITURES

### SIDES

8€

|   |
|---|
| Brocolis, Ail & Piment - <i>Broccoli, Garlic &amp; Chili</i>            |
| Riz Blanc Coco - <i>White Coconut Rice</i>                              |
| Écrasé de Pomme de Terre - <i>Mashed Potato</i>                         |
| Pomme de Terre Grenailles Smashées - <i>Smashed Grenailles Potatoes</i> |
| Cœur de Sucrine - <i>Little Gem Lettuce Heart</i>                       |

## DESSERTS

### DESSERTS

|   |       |
|---|-------|
| Dessert du Jour*<br><i>Dessert of the Day*</i>  | 12€   |
| Choux Chocolat Blanc & Citron*<br><i>White Chocolate Choux &amp; Lemon*</i>             | 13€   |
| Nuage de Cheesecake & Agrumes*<br><i>Cheesecake Cloud &amp; Citrus*</i>                 | 13€   |
| Royal au Chocolat*<br><i>Chocolate Royal*</i>   | 13€   |
| Madeleines à l'unité, Praliné de Pécan*<br><i>Madeleines (per piece), Pecan Pralin*</i> | 3,50€ |

\*Disponible tout au long de la journée. Liste des allergènes disponible sur demande. Prix net TTC. Service inclus.  
\*Available all day long. List of allergens available on request. Net prices VAT. Service included.