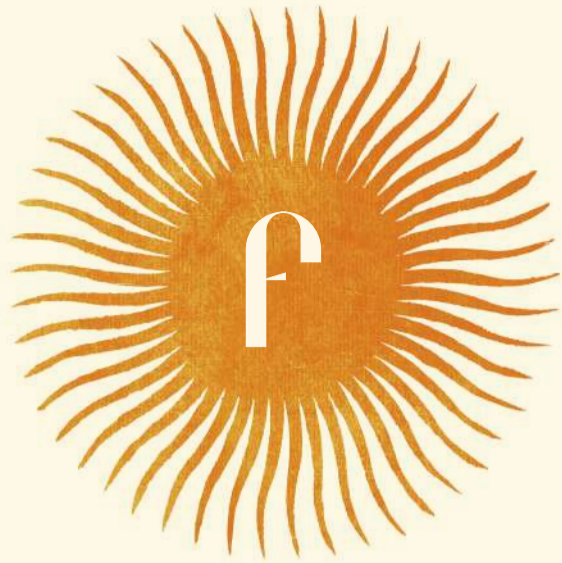




FOREST  
BRASSERIE SOLEIL

JULIEN SEBBAG



## LES ENTRÉES

STARTERS

Houmous au Zaatar* <i>Hummus with Zaatar*</i>	16€
Poireaux Vinaigrette <i>Leeks Vinaigrette</i>	16€
Croustillant Fêta & Epinard <i>Crispy Feta &amp; Spinach bite</i>	17€
Salade d'Automne, Chou Rouge & Radicchio <i>Autumn Salad, Red Cabbage &amp; Radicchio</i>	17€
Burrata & Poivrons Confits* <i>Burrata &amp; Candied Peppers*</i>	24€
Ceviche de Daurade, Grenade & Gingembre <i>Sea bream ceviche, Pomegranate &amp; Ginger</i>	24€
Tataki de Thon, Poivrons brûlés <i>Tuna Tataki, Burnt Bell Peppers</i>	26€
Sashimi de Sériole, Citronnelle & Piments Rouge <i>Yellowtail Sashimi, Lemongrass &amp; Red chilli</i>	27€
Carpaccio de Bœuf Wagyu, Stacciatella & Pistaches <i>Wagyu Beef Carpaccio, Stacciatella &amp; Pistachios</i>	36€

## LES PLATS

MAIN COURSE

Salade de Halloumi, Façon César <i>Halloumi Salad, Caesar Style</i>	26€
Pipe à la Boukha <i>Boukha Pipe</i>	25€
Tagliatelles aux Girolles <i>Tagliatelle with chanterelles</i>	29€
Chou-Fleur, Comme un Steak <i>Cauliflower, Like a Steak</i>	24€
Saumon Flambé, Soja & Fenouil <i>Flambé Salmon, Soy &amp; Fennel</i>	29€
Gambas Harissa <i>Prawns with Harissa</i>	34€
Filet de Daurade, Purée de Panais au Romarin <i>Sea Bream Fillet, Parsnip Purée with Rosemary</i>	34€
Rouget, Jus Rôti <i>Red mullet, Roast Juice</i>	45€
Shnitzel <i>Shnitzel</i>	30€
Mijoté de Bœuf <i>Beef Stew</i>	26€
Tagliata de Boeuf, Roquette, Parmesan & Tomates confites <i>Beef Tagliata, Arugula, Parmesan &amp; Candied Tomatoes</i>	48€

## GARNITURES

SIDES

10€

Brocolis, Thigurt & Sumac - <i>Broccoli, Thigurt &amp; Sumac</i>
Riz Blanc Coco - <i>White Coconut Rice</i>
Écrasé de Pomme de Terre à l'Ail - <i>Mashed Potato with Garlic</i>
Pomme de Terre Grenailles Smashées - <i>Smashed Grenailles Potatoes</i>
Cœur de Sucrine - <i>Baby Gem Heart</i>

## DESSERTS

DESSERTS

Tarte du Jour* <i>Pie of the Day*</i>	13€
Choux Chocolat Blanc & Citron Vert* <i>White Chocolate Choux &amp; Lime*</i>	16€
Cookies - Servis par 3* <i>Cookies - Served by 3*</i>	12€
Nuage de Cheesecake & Agrumes* <i>Cheesecake Cloud &amp; Citrus*</i>	16€
Royal au Chocolat & Beurre de Cacahouète* <i>Royal Chocolate &amp; Peanut Butter*</i>	15€

\*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.

# MENU MIDI

## LUNCH MENU

ENTRÉE – PLAT OU PLAT – DESSERT • 26€

STARTER – MAIN OU MAIN – DESSERT

ENTRÉE – PLAT – DESSERT • 31€

STARTER – MAIN – DESSERT

### ENTRÉE AU CHOIX

*Starter of your choice*

Ceviche de Daurade, Grenade & Gingembre

*Sea bream ceviche, Pomegranate & Ginger*

**Ou - Or**

Poireaux Vinaigrette

*Leeks Vinaigrette*

**Ou - Or**

Salade d'Automne, Chou Rouge & Radicchio

*Autumn Salad, Red Cabbage & Radicchio*

### PLAT AU CHOIX

*Main of your choice*

Pipe à la Boukha

*Boukha Pipe*

**Ou - Or**

Saumon Flambé, Soja & Fenouil

*Flambé Salmon, Soy & Fennel*

**Ou - Or**

Mijoté de Bœuf

*Beef Stew*

### DESSERT AU CHOIX

*Desert of your choice*

Tarte du Jour

*Pie of the Day*

**Ou - Or**

Choux Chocolat Blanc & Citron Vert

*White Chocolate Choux & Lime*