

**FOREST**  
BRASSERIE SOLEIL

JULIEN SEBBAG

## COCKTAILS SIGNATURES

- TIRAMISU MARTINI - 14cl** 18€  
Vodka Belvedere, Crème de café & mascarpone, Cognac Hennessy VS Café, Sirop de vanille maison  
*Vodka Belvedere, Coffee cream & mascarpone, Cognac Hennessy VS Café, Homemade vanilla syrup*
- FORSTAR MARTINI - 14cl** 18€  
Vodka Belvedere Pure miel & menthe, Gonxhe, Purée de Fruit de la Passion, St Germain  
*Vodka Belvedere Pure honey & mint, Gonxhe, Passion fruit puree, St Germain*
- L'ORIENTAL - 14cl** 18€  
Vodka Belvedere, Boukha Bokobsa figue, Citron vert, Purée de figue & Sirop de Romarin,  
Blanc d'œuf - *Vodka Belvedere, Boukha Bokobsa fig, Lime, Fig puree and Rosemary syrup, egg white*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. *Excessive use of alcohol is harmful to health. Please drink sensibly.*

## MOCKTAILS

- VIRGIN BELLINI - 12cl** 13€  
Sirop de pêche, Purée de Pêche, French Bloom Blanc  
*Peach syrup, Peach puree, French Bloom Blanc*
- VIRGIN ROSSINI - 12cl** 13€  
Sirop de Fraise, Purée de Fraise, French Bloom Blanc  
*Strawberry syrup, Strawberry puree, French Bloom Blanc*
- SELMA - 12cl** 13€  
Sirop Miel & Menthe Maison, Arôme d'Amande, French Bloom Blanc  
*Homemade honey & mint syrup, Almond aroma, French Bloom*

## LES ENTRÉES

### STARTERS

- Houmous au Zaatar** 16€  
*Hummus with Zaatar*
- Coeur de Laitue Dressing César** 18€  
*Lettuce Heart with Caesar Dressing*
- Salade de Concombres, Fenouil & Œuf Ajitsuke** 16€  
*Cucumber & Fennel Salad with Ajitsuke Egg*
- Asperges Blanches, Moutarde au Miel & Noix** 21€  
*White Asparagus, Honey Mustard & Walnuts*
- Stracciatella & Poutargue** 22€  
*Stracciatella & Bottarga*
- Primavera, Asperges Vertes & Feta** 24€  
*Primavera, Green Asparagus & Feta*
- Ceviche de Daurade, Fraises & Concombres** 24€  
*Sea bream ceviche, strawberries & cucumbers*
- Tataki de Thon Rouge, Poivrons brulés** 26€  
*Red Tuna Tataki, Bell Peppers*
- Sashimi de Seriole & Piments Rouge** 27€  
*Yellowtail Sashimi & Red chilli*
- Tartare de Thon, Kiwi Jaune, Noisettes & Zaatar** 32€  
*Tuna Tartar, Kiwi Gold, Hazelnuts & Zaatar*
- Carpaccio de Bœuf Wagyu, Stacciatella & Pistaches** 36€  
*Wagyu Beef Carpaccio, Stacciatella & Pistachios*

## GARNITURES

### SIDES

10€

- Brocolis, Thigurt & Sumac - *Broccoli, Thigurt & Sumac*
- Riz Blanc Coco - *White Coconut Rice*
- Écrasé de Pomme de Terre à l'Ail & Dattes - *Mashed Potato with Garlic & Dates*
- Courgettes Grillées Rôties & Parmesan - *Roasted Grilled Zucchini & Parmesan*
- Pommes Grenailles - *Grenailles Potatoes*
- Cœur de Sucrine - *Baby Gem Heart*

## À PARTAGER

### TO SHARE

Bar Entier en Papillon, Sauce Vierge & Rhubarbe  
avec deux garnitures au choix  
*Whole Sea Bass en Papillon, Sauce Vierge & Rhubarb  
with two sides of your choice*

150€

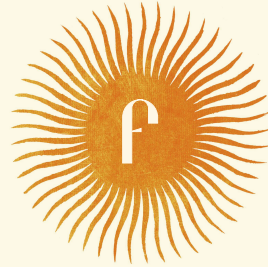
Côte de Bœuf Normande avec deux garnitures au choix  
*Normandy Prime Rib with two sides of your choice*

140€

## LES PLATS

### ENTREES

- Pipe Rigate à la Boukhah** 26€  
*Boukhah Pipe Rigate*
- Tagliatelles, Courgettes Mini, Basilic, Parmesan & Citron** 28€  
*Tagliatelle, Baby Zucchini, Basil, Parmesan & Lemon*
- Linguines aux Gambas & Tomates** 34€  
*Linguine with Prawns & Tomatoes*
- Saumon Flambé, Soja, Pommes Vertes, Fenouil** 29€  
*Flambé Salmon, Soy, Granny Smith Apple, Fennel*
- Daurade Façon Shawarma aux Herbes, Tahini** 32€  
*Sea Bream Shawarma with Herbs, Tahini*
- Gambas Harissa** 33€  
*Prawns with Harissa*
- Sole Meunière, Câpres, Saugue** 72€  
*Sole Meunière, Capers, Sage*
- Grande Salade de Halloumi, Pommes Vertes & Tomates Marinées** 24€  
*Large Halloumi Salad, Grany Smith Apple & Marinated Tomatoes*
- Poulet Rôti, Yuzu & Pommes Grenailles, Comme une Salade** 26€  
*Roasted Chicken, Yuzu & Grenailles Potatoes, Like a Salad*
- Shnitzel, Tout Simplement** 30€  
*Shnitzel, Quite Simply*
- Kefta Black Angus, Caviar d'Aubergine** 32€  
*Black Angus Kefta, Eggplant Caviar*
- Cœur de Filet de Bœuf, Sauce Bearnaise** 48€  
*Center cut beef fillet, Bearnaise Sauce*



## LES DESSERTS

Tarte du jour - <i>Pie of the Day</i>	11€
Cookies Forest – <i>Servis par 3 - Forest Cookies - Served by 3</i>	12€
Tarte Tatin - <i>Tart Tatin</i>	13€
Choux Praliné - <i>Praline Choux Pastry</i>	14€
Pavlova Fruits Rouges - <i>Red Fruits Pavlova</i>	15€
Fruits de Saison & Crème Vanillée - <i>Seasonal Fruits &amp; Vanilla Cream</i>	16€

# CHAMPAGNE

	12,5cl
NM - Moët & Chandon - Brut Impérial	22€
NM - Pommery Apanage - Blanc de Blancs	28€
NM - Pommery Apanage - Rosé	28€
NM - Pommery Apanage - Rosé	28€

# COCKTAILS

<b>TIRAMISU MARTINI - 13cl</b>	18€
Vodka Belvedere, Crème de café & mascarpone, Cognac Hennessy VS Café, Sirop de vanille maison	
<b>FORSTAR MARTINI - 14cl</b>	18€
Vodka Belvedere Pure miel & menthe, Gonxhe, Purée de Fruit de la Passion, St Germain	
<b>ESPRESSO MARTINI - 12cl</b>	17€
Vodka Belvedere, Crème de café, Espresso, Sucre de canne	
<b>PORNSTAR MARTINI - 14cl</b>	17€
Vodka Belvedere, Purée de passion, Liqueur de vanille, Shot Moët & Chandon Brut	
<b>SPICY MARGARITA - 12cl</b>	17€
Tequila Don Julio Blanco, Cointreau, Citron vert, Piment Oiseau	