



FOREST
BRASSERIE SOLEIL

COCKTAILS SIGNATURES

TIRAMISU MARTINI <i>Vodka Belvedere, Crème de café & mascarpone, Cognac Hennessy VS Café, Sirop de vanille maison</i>	18€
FORSTAR MARTINI <i>Vodka Belvedere Pure miel & menthe, Gonxhe, Purée de Fruit de la Passion, St Germain</i>	18€
L'ORIENTAL <i>Vodka Belvedere, Boukha Bokobsa figue, Citron vert, Sirop de figue, Thym & romarin maison, Blanc d'œuf</i>	18€

MOCKTAILS

VIRGINI BELLINI <i>Crème de pêche, Purée de Pêche, French Bloom Blanc</i>	13€
VIRGIN ROSSINI <i>Crème de Fraise, Purée de Fraise, French Bloom Blanc</i>	13€
SELMA <i>Sirop Miel & Menthe Maison, Arôme d'Amande, French Bloom Blanc</i>	13€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES ENTRÉES

CRUDOS

Notre sélection de poissons crus

Tarama Maison	12€
Cuillère Toro - Caviar	32€
Tataki Tout Saumon	25€
Carpaccio de Bar & Fenouil	26€
Sashimi de Yellowtail & Piment Rouge	30€
Tartare de Thon & Kiwi Jaune	28€
Langoustines à Peine Saisies	34€

FARM TO TABLE

Récolté avec Amour par nos producteurs indépendants locaux et responsables

Houmous au Zaatar	15€
Salade Concombre, Fenouil & Œuf Ajitsuke	14€
Taboulé de Chou-fleur & Herbes	16€
Stracciatella & Poutargue	24€
Brocolis Grillés & Thigurt	18€
Cœur de Laitue Dressing César	19€

POMME DE TERRE EN ROBE DE CHAMBRE :

Nature - 15€ | Œufs de Saumon - 28€ | Caviar - 80€

LES PLATS

SIGNATURES

De « Chez Oim » à Forest

Gnocchis de Patate Douce & Crème de Parmesan	24€
Rigatoni Crémeuses & Champignons	28€
Saumon au Curry Coco & Riz Presque Croustillant	31€
Filet de Daurade Sauce Cajou & Poêlée de Champignons	29€
Kefta Black Angus & Potatoes	25€
La Côte de Bœuf Normande	18€ les 100g

BINCHOTAN

Barbecue japonais au charbon de bois

Poulpe & Olives De Kalamata	36€
Broches de Poulet & Riz Presque Croustillant	28€
Cœur de Filet de Bœuf, Mayonnaise Truffée & Pommes Grenailles	45€
Côtelettes d'Agneau & Poêlée de Champignons	38€

GARNITURES

8€

Riz Presque Croustillant | Poêlée de Champignons | Pommes Grenailles | Potatoes | Cœur de Sucrie

LES DESSERTS

Mousse au chocolat	11€	Pavlova Agrumes	15€
Crème Brulée Verveine - À partager	18€	Cookies Forest - Servis par 3	12€

SIGNATURE COCKTAILS

TIRAMISU MARTINI <i>Vodka Belvedere, Coffee cream & mascarpone, Cognac Hennessy VS Café, Homemade vanilla syrup</i>	18€
FORSTAR MARTINI <i>Vodka Belvedere Pure honey & mint, Gonxhe, Passion fruit puree, St Germain</i>	18€
ORIENTAL <i>Vodka Belvedere, Boukha Bokobsa fig, Lime, Fig syrup, Homemade thyme & rosemary, egg white</i>	18€

MOCKTAILS

VIRGINI BELLINI <i>Strawberry cream, Strawberry puree, French Bloom Blanc</i>	13€
VIRGIN ROSSINI <i>Peach cream, Peach puree, French Bloom Blanc</i>	13€
SELMA <i>Homemade honey & mint syrup, Almond aroma, French Bloom</i>	13€

Excessive use of alcohol is harmful to health. Please drink sensibly.

STARTERS

CRUDOS

Our selection of raw fish

Homemade Tarama	12€
Bite Toro-Caviar	32€
All Salmon Tataki	25€
Sea Bass & Fennel Carpaccio	26€
Yellowtail & Red Chilli Sashimi	30€
Tuna & Yellow Kiwi Tartar	28€
Seared Langoustines	34€

FARM TO TABLE

Hand picked with Love by our independent, local and responsible producers

Hummus With Zaatar	15€
Cucumber & Fennel Salad with Ajitsuke Egg	14€
Cauliflower & Herbs Tabbouleh	16€
Stracciatella & Bottarga	24€
Grilled Broccoli & Thigurt	18€
Romaine Hearts with Ceasar Dressing	19€

BAKED POTATO :

Plain - 15€ | Salmon Roe - 28€ | Caviar - 80€

ENTREES

SIGNATURES

From "Chez OIM" to Forest

Sweet Potato Gnocchi & Parmesan Cream	24€
Creamy Mushroom Rigatoni	28€
Coconut Curry Salmon & Almost Crispy Rice	31€
Sea Bream Fillet Cashew Sauce & Sautéed Mushrooms	29€
Black Angus Kefta & Potato Wedges	25€
Normandy Prime Rib	18€ per 100g

BINCHOTAN

Japanese charcoal barbecue

Octopus & Kalamata Olives	36€
Chicken Skewers & Almost Crunchy Rice	28€
Beef Tenderloin, Truffle Mayonnaise & Grenailles Potatoes	45€
Lamb Chops & Sautéed Mushrooms	38€

SIDES

8€

Almost Crispy Rice | Sautéed Mushrooms | Grenailles Potatoes | Potato Wedges | Baby Lettuce Heart

DESSERTS

Chocolate Mousse	11€	Citrus Pavlova	15€
Verbena Crème Brulée - <i>To share</i>	18€	Forest Cookies - <i>Served by 3</i>	12€