



FOREST  
BRASSERIE SOLEIL

JULIEN SEBBAG

## COCKTAILS SIGNATURES

### LUXURE MARTINI - 15cl

*Contient des traces de produits laitiers*

Vodka Belvedere Pure fatwashed au beurre brun vanillé, Jus de fruit de la passion, Liqueur de passion maison, Sirop de Vanille maison, Bitter à la muscade

*Belvedere Pure fatwashed vodka with vanilla brown butter, passion fruit juice, homemade passion liqueur, homemade vanilla syrup, nutmeg bitters*

20€

### MEDITERRANÉE - 16cl

Gin Tanqueray infusé au zeste de combava, Jus de concombre frais, Sirop de combava maison, Jus de citron vert, feuille de menthe et romarin frais, Eau pétillante

*Tanqueray gin infused with combava zest, cucumber juice fresh, homemade combava syrup, lime juice, leaf mint and fresh rosemary, sparkling water*

20€

### INDIAN OCEAN'S BLOODY MARY - 16cl

Rhum Eminente Reserva 7 ans, Jus de citron vert, Jus de Tomate, Sauce Piquante du chef barman

*Rhum Eminente Reserva 7 ans, Lime juice, Tomato juice, Chef's hot sauce*

20€

## MOCKTAILS

### VIRGIN BELLINI - 14cl

Purée de Pêche, Sirop de Pêche, French Bloom Blanc  
*Peach Puree, Peach Syrup, French Bloom Rosé*

13€

### VIRGIN ROSSINI - 14cl

Purée de Fraise, Sirop de Fraise, French Bloom Rosé  
*Strawberry Puree, Strawberry Syrup, French Bloom Rosé*

13€

### NAHNAH DU SULTAN - 20cl

Thé Glacé à la menthe préparé à l'orientale, Miel, Zeste d'orange  
*Oriental iced mint tea, honey, orange zest*

13€

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



## LES ENTRÉES

### STARTERS

Houmous au Zaatar <i>Hummus with Zaatar</i>	16€
Gaspacho Melon & Pastèque, Feta <i>Melon &amp; Watermelon Gaspacho, Feta cheese</i>	18€
Salade de Concombres, Fenouil & Œuf Ajitsuke <i>Cucumber &amp; Fennel Salad with Ajitsuke Egg</i>	16€
Salade de Tomates Anciennes, Framboise & Crème cru <i>Heirloom Tomatoes Salad, Raspberry &amp; Fresh cream</i>	20€
Burrata, pêche, Citronnelle & Pousse d'épinard <i>Burrata, Peach, Lemongrass &amp; baby spinach</i>	24€
Ceviche de Daurade, Prunes Rouge & Gingembre <i>Sea bream ceviche, red plums &amp; ginger</i>	24€
Tataki de Thon Rouge, Poivrons brûlés <i>Red Tuna Tataki, Burnt Bell Peppers</i>	26€
Sashimi de Seriole & Piments Rouge <i>Yellowtail Sashimi &amp; Red chilli</i>	27€
Carpaccio de Bœuf Wagyu, Stacciatella & Pistaches <i>Wagyu Beef Carpaccio, Stacciatella &amp; Pistachios</i>	36€

## LES PLATS

### ENTREES

Salade de Halloumi, Façon César <i>Halloumi Salad, Caesar Style</i>	24€
Poulet Rôti, Yuzu & Pommes Grenailles, Comme une Salade <i>Roasted Chicken, Yuzu &amp; Grenailles Potatoes, Like a Salad</i>	26€
Pipe Alla Norma <i>Pipe Alla Norma</i>	26€
Tagliatelles, Courgettes Mini, Basilic, Parmesan & Citron <i>Tagliatelle, Baby Zucchini, Basil, Parmesan &amp; Lemon</i>	28€
Saumon Flambé, Soja, Pommes Vertes, Fenouil <i>Flambé Salmon, Soy, Granny Smith Apple, Fennel</i>	29€
Daurade Façon Shawarma aux Herbes & Tahini <i>Sea Bream Shawarma with Herbs &amp; Tahini</i>	32€
Gambas Harissa <i>Prawns with Harissa</i>	33€
Sole Meunière, Câpres, Saugue <i>Sole Meunière, Capers, Sage</i>	72€
Shnitzel, Tout Simplement <i>Shnitzel, Quite Simply</i>	30€
Kefta Black Angus, Caviar d'Aubergine <i>Black Angus Kefta, Eggplant Caviar</i>	32€
Tagliata de Bœuf, Roquette, Parmesan & Tomates confites <i>Tagliata of Beef, Arugula, Parmesan &amp; Candied Tomatoes</i>	48€

## 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*

Liste des allergènes disponible sur demande. Prix net TTC. Service inclus.  
*List of allergens available on request. Net prices VAT. Service included.*