

ENTRÉES

Salade de gésier salade, tomates, pommes sautées Gizzard salad, tomatoes, sautéed apples	8,0
Burratina duo de tomates Burratina duo of tomatoes	10,5
Duo de foie gras poêlé pain d'épice et sa confiture Duo of pan-fried foie gras with gingerbread and jam	18,0
Carpaccio de betterave parmesan, noix Beef carpaccio parmesan, walnuts	8,0
Soupe à l'oignon gratiné au cantal Onion soup gratinated with cantal	8,0
Escargots persillade 6 ou 12 pièces Parsley snails 6 or 12 pieces	7,0 / 12,0
Saumon fumé et ses toasts Smoked salmon and toast	11,0

BURGERS

Servi avec frites salades
Supp œuf +2€

Le solluna Steak, galette de pommes de terre, oignons confits, cheddar, tomates Steak, potato pancakes, candied onions, cheddar, tomatoes	15,5
Le veggie Steak veggie, fromages, oignons confits, tomates Veggie steak, cheese, candied onions, tomatoes	14,5
Cheeseburger Steak, cheddar, oignons confits, tomates, salade Steak, cheddar, candied onions, tomatoes, salad	14,0
Chicken burger Galette chicken, cheddar, oignons confits, tomates, salade Chicken galette, cheddar, candied onions, tomatoes, salad	15,8
Montagnard burger Steak, raclette, bacon, oignons confits, tomates, salade Steak, raclette, bacon, candied onions, tomatoes, salad	16,9
Le chèvre miel burger Steak, chèvre au miel, bacon, cheddar, Oignons confits, tomates, salade Steak, honey goat cheese, bacon, cheddar, Candied onions, tomatoes, salad	16,9

CROQUES

Servi avec frites salades

Croque monsieur Jambon, emmental Ham, emmental	12,0	Croque au saumon Saumon, emmental, aneth Salmon, emmental, dill	14,0
Croque madame Jambon, emmental, œuf au plat Ham, emmental, fried egg	13,0	Croque végété Légumes grillés, gratiné à l'emmental Grilled vegetables, Emmental gratin	12,0

PLATS

Risotto crémeux aux champignons Creamy mushroom risotto	15,0
Escalope de poulet à la florentine Garniture au choix Chicken Florentine escalope Topping of your choice	16,5
Escalope de veau normande Norman veal escalope	17,5
Bavette d'ail au feu Sauce au choix, frites, salades Grilled sirloin steak Sauce of your choice, fries, salads	16,5
Entrecôte 300g sauce au choix Black angus rib steak 300g sauce of your choice	23,5
Confit de canard pommes sautées Duck confit sautéed potatoes	17,8
Magret de canard Laqué au miel ou au poivre, pommes sautées Duck breast lacquered with honey or pepper, sautéed potatoes	18,5

PÂTES

Ravioles au cèpes ricotta mushroom ricotta	16,5
Ravioles au jambon ham	15,5
Penne aux 4 fromages cheese penne	14,5
Penne au saumon salmon tagliatelle	15,5

SALADES

Salade boyarde Salade, cantal, pommes sautées, jambon de pays Salad, cantal, sautéed potatoes, country ham	13,0
César poulet Poulet pané, salade, tomates, avocat, sauce césar, parmesan, croûtons Breaded chicken, salad, tomatoes, avocado, caesar sauce, parmesan, croutons	16,5
César saumon Saumon, salade, tomates, avocat, sauce césar, parmesan, croûtons Salmon, lettuce, tomatoes, avocado, caesar sauce, parmesan, croutons	17,5
Salade de chèvre chaud Toast de chèvre chaud, salade, tomates, parmesan, pommes sautées Warm goat cheese toast, salad, tomatoes, parmesan, sautéed potatoes	15,5
Salade italienne Salade, tomates, mozzarella, melon, jambon de pays, légumes grillés Salad, tomatoes, mozzarella, melon, country ham, grilled vegetables	16,0
Salade végétarienne et sa burrata Salades, légumes grillés, burrata Salads, grilled vegetables, burrata	16,5

TARTARES

Servi avec frites et salade

Tartare classique	18,0
Tartare italien Tomates séchées, échalote, câpres, cornichons, graines de sésames, jaunes d'œuf, parmesan Dried tomatoes, shallots, capers, pickles, sesame seeds, egg yolks, parmesan	19,0
Tartare thaï Tomates séchées, échalote, câpres, cornichons, sauce thaï, jaunes d'œuf, parmesan Dried tomatoes, shallot, capers, pickles, Thai sauce, egg yolks, parmesan	19,0
Tartare de saumon, avocat Salmon tartare, avocado	18,5

POISSONS

Risotto crémeux aux fruits de mer Parmesan	22,5
Fish and chips sauce tartare	16,0
Pavé de saumon Sauce béarnaise, légumes sautés	18,5
Filet de bar sauce vierge	18,5

POUR NOS AMIS VÉGÉTARIEN

Chakchouka Trio de poivrons, oignon, tomates, œuf mollet Trio of peppers, onion, tomatoes, soft-boiled egg	15,0
Salade végétarienne et sa burrata Salades, légumes grillés, burrata Salads, grilled vegetables, burrata	16,5
Burger le veggie Steak veggie, fromages, oignons confits, tomates Veggie steak, cheese, candied onions, tomatoes	14,5
Croque végété Légumes grillés, gratiné à l'emmental Grilled vegetables, Emmental gratin	12,5

OMELETTES

Servi avec frites et salade

Nature	11,0
Aux herbes, fromages herbs, cheese	12,0
Mixte : jambon, fromage, champignon ham, cheese, mushroom	13,5
Aux cèpes porcini mushrooms	15,0

Prix nets en euros - Taxes et service compris -
La maison n'accepte pas les chèques

Desserts Du chef

Dessert du jour dessert of the day	6,5
Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille chocolate cake with a scoop of vanilla ice cream	8,0
Tiramisu classique tiramisu	7,0
Mousse au chocolat chocolate mousse	7,0
Crème brûlée à la vanille Creme brulee with vanilla	7,0
Tarte tatin et sa boule de glace vanille Tarte tatin and a scoop of vanilla ice cream	8,0
Profiterole à la vanille coulis de chocolat chaud Profiterole with vanilla hot chocolate coulis	9,0
Crêpe cassonade brown sugar	4,0
Crepe confiture jam	4,5
Crêpe nutella	5,5
Crêpe solluna Boule vanille, chantilly, banane, coulis de chocolat Vanilla ball, whipped cream, banana, chocolate coulis	7,5

BOISSONS FRAÎCHES

Coca cola 33cl	4,8
Perrier 33cl	4,8
Orangina 25cl	4,8
Thé glacé maison 46cl	4,8
Jus de fruits 25cl	4,8
Orange ou citron pressé 25cl	4,8
Limonade 25cl	4,8
Soda 33cl	4,8
	50cl 1L
Vittel	4,5 6,5
San pellegrino	4,5 6,5

Prix nets en euros - Taxes et service compris -
La maison n'accepte pas les chèques

CAVE DE SOLLUNA

Vins rouge

	Verre 14cl	25cl	50cl	Bt 75cl
Côtes du Rhône	4,5	8,0	14,5	22
Saint chinon excellence	4,5	8,0	14,5	22
Pinot noir	5,0	8,5	16,0	24
Merlot	4,0	6,5	12,5	19
Malbec	5,0	8,5	16,0	24
Bordeaux	5,5	9,0	17,0	25
Brouilly	7,0	12,0	18,0	29
Saint Nicolas de Bourgueil	6,0	11,0	17,0	27
Rioja maldita espagne	5,5	10,0	16,0	25

Vins blanc

Chardonnay maison castel	4,5	7,5	14,0	21
Pouilly fumé maison castel	7,5	13,0	19,0	34
Sauvignon barton & guestier	3,5	6,0	11,0	-
Chablis	7,5	13,0	19,0	34

Vins rose

Côtes de Provence	5,0	8,0	-	23
Belote & rebelote pays d'oc	4,0	6,5	-	19
Minuity prestige	-	-	-	42

MENU ENFANT 10€

Plat + Dessert

Burger enfant ou **Nuggets de poulet + frites**
Mousse au chocolat ou **Coupe de glace**

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération. prix nets affichés en euros



Bar - Restaurant

Salle au sous sol à privatiser
pour vos événement, anniversaire, pot de départ

@SOLLUNA_PARIS

165 BD DU MONTPARNASSE, 75006 PARIS

09 55 26 65 53