



**Solaire**, parce que c'est le lieu de vie  
au cœur du golf de Barbaroux,  
baigné par la **lumière** de la Provence Verte.

Ouvert sur la **nature**, il invite à ralentir et à profiter d'un cadre lumineux, entre salle et terrasse, du matin jusqu'au soir.

Pensé comme un lieu de **partage**, Solaire est une table où l'on se retrouve pour prolonger un moment, échanger et savourer une pause simple et sincère. L'atmosphère est **méditerranéenne**, élégante sans ostentation, portée par une énergie chaleureuse et conviviale.

La cuisine célèbre **le Sud** et le rythme des **saisons**. Les **produits frais** sont au centre de chaque assiette, travaillés avec justesse pour révéler les saveurs naturelles. Certaines propositions, à partager, invitent à goûter **ensemble** et à faire de chaque repas un moment vivant.

La carte des vins prolonge cette démarche à travers une sélection attentive des **terroirs** varois et des Côtes de Provence, enrichie de belles références issues des grandes appellations françaises.

Ici, tout est **naturel** : l'accueil, le service, le rapport au temps et à la nature environnante.

Solaire c'est un **lieu de vie** qui vous accueille du petit déjeuner au dîner, en passant par le déjeuner ou le snacking de l'après-midi.  
Un moment à partager, tout au long de l'année.



# Les premières envies

Les saveurs qui ouvrent l'appétit et rassemblent



Velouté de Topinambours, noisettes torréfiées et truffe d'hiver 

15€

*Jerusalem artichoke soup, roasted hazelnuts and winter truffle*

Oeuf parfait, lentilles béluga dans sa crème d'épinards

14€

*Perfect egg, beluga lentils and spinach cream* 

Cromesquis au St Nectaire et pomme de terre Vitelotte, chapelure croustillante aux mélange de graines 

14€

*St Nectaire and vitelotte potato croquettes, crispy breadcrumbs with mixed seeds*

Poêlée de Calamars en persillade et piment d'Espelette, panais confits et crème légère

15€

*Pan-fried calamari with parsley and Espelette pepper, candied parsnips and light cream*

Tartare de loup aux agrumes, huile d'olive et baies roses (entrée/plat)

16€/24€

*Sea bass tartare with citrus fruits, olive oil and pink peppercorns*

Foie Gras mi-cuit du chef, avec son chutney de poires et pain aux noix

20€

*Half-cooked foie gras, pear chutney and walnut bread*

*Partagez nous pour plus de convivialité !*

Allergies ou intolérances ? Parlez-nous-en. Carte des allergènes disponible.

Tous nos prix sont indiqués TTC, service compris.



# Les inspirations du Chef

Les recettes de saison  
où le terroir rencontre la créativité

## Les Pâtes :

Penne façon forestière, poêlée de champignons et éclats de noisettes (Uniquement le midi)

22€

*Forest style penne, mixed mushroom and hazelnuts  
(Only for lunch)*

Rigatoni à la pancetta, crème de parmesan et poivre Timut

24€

*Rigatoni with pancetta, parmesan cream and Timut pepper*

## Côté Véggie :

Ballotine de légumes poêlée, farcie à la crème de tofu fumé et noix de cajou, sur lit de riz et sa sauce crémeuse végétale aux champignons

23€

*Pan-fried vegetable ballotine stuffed with smoked tofu cream and cashew nuts, on a bed of rice with a creamy plant-based mushroom sauce*

Allergies ou intolérances ? Parlez-nous-en. Carte des allergènes disponible.

Tous nos prix sont indiqués TTC, service compris.



## Côté Mer :

Filet de Loup accompagné de sa déclinaison de fenouil,  
sauce miso et citron

26€

*Sea bass fillet served with fennel variations, miso and lemon sauce*

Gambas Cameron sauvages poêlées, linguines de légumes, coulis de chorizo Bellota et pickles d'oignons rouges

31€

*Pan fried wild Cameron prawns, vegetable linguine, bellota chorizo sauce and red onion pickles*

## Côté Terre :

Noix d'Agneau fondante, accompagnée de patates douces rôties au gingembre et cumin, endives braisées et jus de veau tranché aux herbes

27€

*Lamb round filet, served with ginger and cumin roasted sweet potatoes, braised endives, veal and herb jus*

Croustillant de Bœuf en deux cuissons, céleri rave en crème et brunoise, oignon confit et jus corsé

26€

*Twice cooked crispy beef, served with creamed and diced celeriac, with caramelised onions and a full-bodied gravy*

Entrecôte de 350gr et frites maison

29€

*Grilled 350gr Rib Steak with home cut fries*

Allergies ou intolérances ? Parlez-nous-en. Carte des allergènes disponible.

Tous nos prix sont indiqués TTC, service compris.



# Les incontournables

Nos valeurs sûres, qu'on aime retrouver  
à chaque visite

## Uniquement le midi :

Omelette selon vos goûts (Jambon, Fromage, Fines herbes), frites maison ou salade 18€

*Omelette as you like it (ham, cheese, herbs), fries or salad*

Croque Mr Gourmand du chef au comté, salade aux noix et frites maison 20€

*Croque Mr with walnut salad and fries*

Le Tartare de Bœuf à l'américaine, frites maison ou salade (échalottes, cornichons, capres, persil, moutarde, tabasco, paprika fumé, whisky) 24€

*Beef Tartar, to your taste, fries or salad*

*(shallots, pickels, capers, parsley, mustard, tabasco, smoked paprika, whisky)*

## Midi et soir :

Le Tartare de Bœuf, à préparer selon vos envies, frites maison ou salade 22€

*Beef Tartar, to your taste, fries or salad*

Le Burger, frites maison ou salade 21€

Suppléments : Cheddar affiné, Bacon ou Double Steak 2/2/6€

*The Burger, fries or salad*

*Add on : Cheddar, Bacon or Double Steak*

Burger de Poulet pané aux corn flakes, mayonnaise à la tomate et piment, frites maison ou salade 21€

*Crispy corn flakes Chicken Burger, fries or salad*

Allergies ou intolérances ? Parlez-nous-en. Carte des allergènes disponible.

Tous nos prix sont indiqués TTC, service compris.

# Les Formules

Chaque jour, au grès des envies  
du chef et de son équipe

## Formule à 26€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert  
du jour

## Formule à 30€

Entrée - Plat - Dessert  
du jour

*Disponibles le midi  
du lundi au samedi, hors jours fériés*

## Formule enfant à 16€

Steak Haché ou Jambon  
ou Filet de volaille pané aux corns flakes  
*Garniture* : frites ou pâtes ou légumes

*Dessert* : Glace 2 boules au choix

*Boisson* : Jus ou sirop

# Le Menu Découverte

Disponible tous les soirs

**44€**

Oeuf parfait, lentilles béluga dans sa crème d'épinards

*Perfect egg, beluga lentils and spinach cream*



Poêlée de Calamars en persillade et piment d'Espelette,  
panais confits et crème légère

*Pan-fried calamari with parsley and Espelette pepper,  
candied parsnips and light cream*

Velouté de Topinambours, noisettes torréfiées et truffe d'hiver

*Jerusalem artichoke soup, roasted hazelnuts and winter truffle*



Ballotine de légumes poêlée, farcie à la crème de tofu fumé et noix de cajou, sur lit de riz et sa sauce crémeuse végétale aux champignons

*Pan-fried vegetable ballotine stuffed with smoked tofu cream and cashew nuts, on a bed of rice with a creamy plant-based mushroom sauce*



Filet de Bar accompagné de sa déclinaison de fenouil,  
sauce miso et citron

*Sea bass fillet served with fennel variations, miso and lemon sauce*

Noix d'Agneau fondante, accompagnée de patates douces rôties  
au gingembre et cumin, endives braisées et son jus

*Lamb round filet, served with ginger and cumin roasted sweet potatoes,  
braised endives and herb jus*



Le riz au lait crémeux comme chez mamie

*Old fashion creamy rice pudding*

Poire pochée au vin rouge, madeleine au pain d'épice, et caramel

*Red wine poached pear, gingerbread madeleine and caramel*

Dôme Opalys et son insert passion/mangue

*Opalys dome with passion and mango heart*

# L'instant Douceurs

Pour finir sur une note gourmande



Le riz au lait crémeux comme chez mamie 8€

*Old fashion creamy rice pudding*

Poire pochée au vin rouge, madeleine au pain d'épice, et caramel 10€

*Red wine poached pear, gingerbread madeleine and caramel*

Rocher Coco façon Bounty, dans son glaçage de chocolat au lait 12€

*Sweet coconut coated with milk chocolate, Bounty way*

Dôme Opalys et son insert passion/mangue 12€

*Opalys dome with passion and mango heart*

Duo de fromages affinés, selon l'arrivée 13€

*Two matured cheese plate, according to the market*

La salade de fruits frais 12€

*Fresh fruit salad*

Coupe Colonel : sorbet citron, vodka 12€

*Colonel Cup : Lemon sorbet & vodka*

Coupe Napoléon : sorbet et liqueur mandarine 12€

*Napoleon Cup : Mandarine sorbet & liquor*

Café ou Thé gourmand avec ses trois mini pâtisseries 12€

*Gourmet Coffee or Tea with three mini sweets*

# La touche finale

Pour prolonger l'instant, entre boissons chaudes et digestifs.

## Cafés

Espresso	2.5€
Décaféiné, Allongé	2.7€
Double Espresso	4.5€
Capuccino, Café Latte	4.5€
Chocolat Chaud	4.5€
Chocolat ou Café Viennois	5.0€
Pumpkin Spice Latte	5.5€
Chaiï Latte	5.5€
Thé, Infusion	4.0€
Café Gourmet <i>mini rocher coco-choco</i>	5.0€

## Digestifs (4cl)

Get 27/31, Limoncello	8€
Baileys, Kahlua, Cointreau	8€
Hennessy Cognac VS	12€
Hennessy Cognac XO	19€
Armagnac VSOP	16€
Calvados	14€
Eau de vie : Poire, Mirabelle, Framboise	10€
Vieux Marc de Provence	8€

## Cocktails desserts

Espresso Martini (7cl)	12€
Vodka, Café, Kahlua, Sirop de canne	
Irish Coffee (7cl)	12€
Wisky, Café, Sucre, Crème	
Shot : La Madeleine (4cl)	7€
Amaretto, Triple Sec, jus d'ananas	