

# SOL

## SUNDAY BRUNCH

Tous les dimanches de 10h à 15h  
Every Sunday - From 10:00 am to 03:00 pm

### MORTADELLE 10€

*Mortadella*

### RILLETTE D'ESPADON 12€

Salsa curry/mango  
*Swordfish rillettes – Curry-mango salsa*

### VEGAN STYLE 14€

Crème de tofu, aubergine miso, salsa mojo, huile parfumée, chips de riz  
*Tofu cream, miso eggplant, mojo salsa, flavored oil, rice chips*

### GREEN GLOW SALAD 14€

Tahini vert, fenouil, concombre, feta, salsa verte, noisettes grillées  
*Green tahini, fennel, cucumber, feta, salsa verde, toasted hazelnuts*

### LE PETIT COCHON 15€

Bun, rosette, beurre citron/moutarde, gouda, cornichons, salade  
*Bun, cured sausage (rosette), lemon-mustard butter, gouda, pickles, salad*

### SOL Y JAMÓN 16€

Croissant, jambon cuit supérieur, béchamel, champignons, cheddar mûré, pickles, salade, condiment olive/orange  
*Croissant, premium cooked ham, béchamel, mushrooms, aged cheddar, pickles, salad, olive/orange condiment*

### SUNDAY BURGER 18€

Poulet mariné, bacon, guacamole, œuf, pommes pailles, pico de gallo, salsa curry mango, salade  
*Marinated chicken, bacon, guacamole, egg, shoestring potatoes, pico de gallo, curry-mango salsa, salad*

### PANCAKE NORDIQUE 20€

Pancake, saumon fumé, œuf parfait, concombre, fenouil, tahini vert  
*Nordic Pancake – Smoked salmon, soft egg, cucumber, fennel, green tahini*

### BRIE TRUFFE/FRUITS SECS 10€

Confiture tomate/vanille  
*Truffle Brie & dried fruits – Tomato & vanilla jam*

### CROISSANT 4€

### CHANTILLY CHOCOLAT 6€

*Chocolate whipped cream*

### PANCAKE 8€

*Caramel miso, crumble, zeste confit*  
*Miso caramel, crumble, candied zest*

### CHEESECAKE 12€

*Pistache/Framboise*  
*Pistachio & raspberry*

### MUESLI BOWL 12€

Fruits du moment, coulis, granola  
*Seasonal fruits, coulis, granola*

FONDATION

CAB

# SOL

## PETIT-DÉJEUNER/ BREAKFAST

De 9h à 11h  
From 9:00 am to 11:00 am

### FORMULE DÉJ 30€

Boisson chaude, jus de fruit, tartine beurre/confiture, muesli bowl  
Breakfast menu - Hot drink, fruit juice, toast with butter & jam, muesli bowl

### CROISSANT DU JOUR 4€

*Fresh Croissant*

### TARTINE BEURRE AROMATISÉE CONFITURE 9€

*Toast with flavored butter & jam*

### MUESLI BOWL 12€

AVOCADO TOAST BACON ŒUF PICO DE GALLO SALADE 17€  
*Bacon, egg, pico de gallo, salad*

### MUFFINS SAUMON FUMÉ ŒUF POIREAUX CHEDDAR AVOCAT SAUCE HOLLANDAISE AU CURRY 18€

*English muffin with smoked salmon, egg, leeks, cheddar, avocado, curry hollandaise sauce*

### CROC'MORTA 20€

Pain de mie complet, mortadelle, gouda, beurre de pistache, béchamel, crumble, roquette  
*Whole wheat sandwich bread, mortadella, gouda, pistachio butter, béchamel, crumble, arugula*

FONDATION

CAB

# SOL

## LUNCH

Carte disponible de midi à 14h30

*Menu available from midday to 2:30 pm*

### PISSALADIÈRE CAB 18€

Oignons confits, focaccia toastée, olives, condiment anchois/citron/basilic

*Caramelized onions, toasted focaccia, olives, anchovy/lemon/basil condiment*

### CROC'MORTA 20€

Pain de mie complet, mortadelle, gouda, beurre de pistache, béchamel, crumble, roquette

*Whole wheat sandwich bread, mortadella, gouda, pistachio butter, béchamel, crumble, arugula*

### ASPARAGUS 22€

Asperges, labné de vache et de chèvre, agrumes, condiment fraise, pignons

*Asparagus, cow & goat labneh, citrus, strawberry condiment, pine nuts*

### VELOUTÉ DE SAISON 22€

Poireaux/pommes de terre, œuf parfait Bio, croûtons, pickles de graines de moutarde, huile verte, lait de coco

*Leek & potato soup, organic soft egg, croutons, pickled mustard seeds, green oil, coconut milk*

### SALADE FRAÎCHEUR 24€

Roquette, haricot mungo, betterave marinée, avocat, fenouil, feta, œuf mollet, condiment olive/orange, noisettes grillées

*Arugula, mung beans, marinated beetroot, avocado, fennel, feta, soft-boiled egg, olive/orange condiment, toasted hazelnuts*

### CHICKEN CURRY 24€

Poulet effiloché, bouillon au lait de coco, gingembre, coriandre, riz parfumé, furikake

*Shredded chicken, coconut milk broth, ginger, coriander, fragrant rice, furikake*

### BURGER SOL 25€

Boeuf confit, cheddar mûré, tomate, salade, pickles, pomme paille, mayo Gochujang, pommes de terre grenailles

*Slow-cooked beef, aged cheddar, tomato, lettuce, pickles, shoestring potatoes, gochujang mayo, baby potatoes*

### BURGER LUNA 25€

Chou rouge confit, avocat, œuf, tome de chèvre, tomate, salade, pomme paille, mayo citron/curry, pommes de terre grenailles

*Braised red cabbage, avocado, egg, goat cheese tome, tomato, lettuce, shoestring potatoes, lemon curry mayo, baby potatoes*

### FISH TIME 26€

Espadon, polenta crémeuse, sauce vierge, jus végétal, maïs grillé

*Swordfish, creamy polenta, sauce vierge, vegetable jus, grilled corn*

### BLACK TIGER 28€

Gambas panées, crème de carotte, orange et fromage frais, chou rouge, œuf de truite, salsa curry/mango, pickles

*Breaded king prawns, carrot/orange/cream cheese purée, red cabbage, trout roe, curry-mango salsa, pickles*

FONDATION

CAB

# SOL

## DESSERTS

### GANACHE CHOCOLAT CRUMBLE GEL HIBISCUS 15€

*Chocolate ganache, crumble, hibiscus gel*

### POMME POCHÉE, MOUSSE VANILLE, CAMEL MISO, NOUGATINE 15€

*Poached apple, vanilla mousse, miso caramel, nougatine*

### ASSIETTE DE FROMAGES CONFITURE TOMATE VANILLE 15€

*Cheese plate, tomato & vanilla jam*

### FRUITS GIVRÉS

*Frozen fruits*

### Citron Jaune/ Banane 14€

*Lemon/ banana*

### Pêche/ Fruit de la passion 17€

*Peach/ passion fruit*

FONDATION

CAB