



## **Solaire, parce que tout commence par la lumière.**

La lumière franche de la Provence Verte, celle qui traverse la forêt et le parcours de golf de Barbaroux, et qui entre largement par les baies vitrées pour accompagner chaque moment de la journée.

Au cœur du golf, Solaire est avant tout un lieu de **partage**. On y vient pour se retrouver autour d'une table, prolonger un moment, savourer une pause simple et sincère, dans une atmosphère méditerranéenne lumineuse, élégante sans ostentation.

La cuisine célèbre **le Sud** et les saisons. Les **produits frais** sont au centre, les assiettes parfois à partager invitent à goûter, échanger, commenter. Ici, la justesse du goût prime sur l'artifice.

Les vins prolongent cette histoire : une sélection attentive des **terroirs** varois et des Côtes de Provence, complétée par de belles références des grandes appellations françaises.

Le service donne le ton. Souriant, attentionné et discret, il accompagne chaque instant avec **naturel**, pour que l'on se sente immédiatement à sa place, du premier café au dernier verre.

À l'**intérieur**, la salle baignée de lumière s'ouvre sur la terrasse et le parcours. À l'**extérieur**, la grande terrasse, tournée vers la nature, vit au rythme de la journée.

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*



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

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

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

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

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

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

Tartare de loup aux agrumes, huile d'olive et baies roses

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

Oeuf parfait, lentilles béluga et dans sa crème d'épinard 🌿

*Perfect egg, beluga lentils and spinach cream*

Velouté de Topinambour, noisettes torréfiées et truffe d'hiver 🌿

*Jerusalem artichoke soup, roasted hazelnuts and winter truffle*

*Partagez nous pour plus de convivialité !*



# Les inspirations du Chef

*Les recettes de saison où le terroir rencontre la créativité*

Rigatoni à la pancetta, crème de parmesan et poivre Timut

*Rigatoni with pancetta, parmesan cream and Timut pepper*

Penne façon forestière, poêlée de champignons et éclats de noisettes 🌿

*Forest style penne, mixed mushroom and hazelnuts*

Ballotine de légumes poêlée, farcie à la crème de tofu fumé et noix de cajou, sur lit de riz et sa sauce soja 🌿

*Pan-fried vegetable ballotine stuffed with smoked tofu cream and cashew nuts, on a bed of rice with soy 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*

Gambas Cameron sauvage poêlées, linguines de légumes, chorizo bellota et pickles d'oignons rouges

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

Noix d'Agneau fondante, accompagnée de patate douce rôtie au gingembre et cumin, endives braisées et jus aux herbes

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

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

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

Entrecôte irlandaise de 350gr et frites coupées maison

*Grilled 350gr Rib-Eye Steak with home cut fries*

# Les incontournables

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



Le Tartare de Bœuf, à préparer selon vos envies, frites ou salade  
*Beef Tartar, to your taste, fries or salad*

Le Tartare de Bœuf à l'américaine, frites ou salade  
(échalottes, cornichons, capres, persil, moutarde, tabasco, paprika fumé, whisky)  
*Beef Tartar, to your taste, fries or salad*  
(shallots, pickels, capers, parsley, mustard, tabasco, smoked paprika, whisky)

Croque Mr Gourmand du chef, salade aux noix et frites  
*Croque Mr with walnut salad and fries*

Le Burger, frites ou salade  
*Suppléments : Cheddar, Bacon ou Double Steak*  
*The Burger, fries or salad*  
*Add on : Cheddar, Bacon or Double Steak*

Burger de Poulet pané, mayonnaise à la tomate et piment,  
frites ou salade  
*Crispy chicken Burger, fries or salad*

Omelette selon vos goûts (Jambon, Fromage, Fines herbes)  
frites ou salade  
*Omelette as you like it (ham, cheese, herbes), fries or salad*



# Les Formules

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

## **Formule à 28€**

## **Formule à 32€**

Entrée - Plat - Dessert  
du jour

*(Disponible 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



# L'instant Douceurs

*Pour finir sur une note gourmande*

La salade de fruits frais

*Fresh fruit salad*

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*

Rocher Coco façon Bounty dans son glaçage de chocolat au lait

*Sweet coconut coated with milk chocolate, Bounty way*

Dôme Opalys et son insert passion/mangue

*Opalys dome with passion and mango heart*

Coupe Colonel, deux boules de sorbet citron et shot de vodka

*Colonel cup, two scoop of lemon sorbet and a shot of vodka*

Coupe Napoléon, deux boules de sorbet mandarine et shot de liqueur mandarine

*Napoleon cup, two scoop of mandarin sorbet and a shot of mandarin liquor*

Assiette de fromages, selon l'arrivage (deux propositions)

*Cheese plate, according to the market (two choices)*

Café ou Thé gourmet avec sa mini pâtisserie

Café ou Thé gourmand avec ses trois mini pâtisseries

Et si le repas se prolongeait un peu...

notre carte des boissons chaudes ou des digestifs

est là pour ça !

# La touche finale

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

## Cafés

Espresso, Décaféiné	2.3€
Double Espresso	4.5€
Capuccino, Café Latte	4.5€
Chocolat Chaud	4.5€
Thé, Infusion	4€
Pumpkin Spice Latte	5.5€
Chaï Latte	5.5€

## Digestifs *(4cl)*

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

## Cocktail

Espresso Martini <i>(7cl)</i>	12€
Vodka, Café, Kahlua, Sirop de canne	
Irish Coffee <i>(7cl)</i>	12€
Whisky, Café, Sucre, Crème	
La Madeleine <i>(10cl)</i>	12€
Amaretto, Triple Sec, jus d'ananas	