



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



Partagez nous pour plus de convivialité !

Scampis snackés, mousseline de saison, shiitake poêlés et huile vierge aux poireaux

16€

Seared scampis with seasonal mousseline, sautéed shiitake, and leek virgin oil

Panisses provençales croustillantes, duo de sauces tomate & ail et fines herbes 🌿

12€

Chickpea Flour Fries, with tomato sauce and herb garlic sauce

Sardines Françaises millésimées à l'huile d'olive bio, servies dans leur boîte, toasts de campagne aillés et beurre de baratte AOP

15€

Vintage french canned sardines served with garlic-rubbed toast and AOP churned butter

Tatin gourmande aux champignons, comté et oignons confits

15€

Savory mushroom, Comté cheese, and candied onion Tatin 🌿

Velouté de butternut, lait de coco, épices gingembre/curcuma, noix de cajou et chips de patate douce 🌿

14€

Velvety butternut squash soup with coconut milk, ginger-turmeric spices, cashew nuts, and sweet potato chips

Vitello Solaire, fines tranches de veau rôti, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne, pickles d'oignons rouges et pousses de roquette (entrée/plat)

16€/25€

Thinly sliced roasted veal with whole-grain mustard dressing, pickled red onions, and arugula (entry/main)

Tartare d'espadon rafraîchi au vinaigre de framboise, câpres, tomates et échalotes ciselées (entrée/plat)

16€/25€

Swordfish tartare with raspberry vinegar, olive oil, shallots, capers, and tomatoes (entry/main)

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 :

Linguine alle Vongole : palourdes sautées à la minute au vin blanc, ail, piment doux, persil frais et pointe de crème 25€

Linguine alle Vongole : with white wine sautéed fresh clams, garlic, mild chili, parsley, extra virgin olive oil and a touch of cream

Penne Ziti au safran et parmesan affiné, lard fumé artisanal de Franche-Comté 23€

Ziti Penne with saffron, aged Parmesan, and smoked french artisanal pork.

Mac&Cheese à l'Americaine 🌿 21€

Côté Mer :

Tataki d'espadon enrobé aux cacahuètes, nouilles sautées façon asiatique 25€

Peanut-crusted swordfish tataki with Asian-style stir-fried noodles

Lamelles de seiche grillées, fenouil braisé, crémeux de butternut et sauce vierge acidulée au citron 24€

Seared cuttlefish strips with braised fennel, creamy butternut squash, and lemon virgin oil

Côté Véggie :

Crème de haricots blancs, gnocchis poêlés, pleurotes, concassé de noisettes, huile verte, pickles de radis et oignons 🌿

23€

Golden gnocchi and oyster mushrooms over creamy white bean velours, toasted hazelnuts, green oil, and pickled radishes

Côté Terre :

Spécialité du chef

Ribs de Bœuf Irlandais à partager,
Cuisson lente 24 heures,
Pommes de terre grenailles cuites au four
Sauce Chimichurri

A partir de 2 pers. 45€/pp

Magret de canard cuit au sautoir, poêlée forestière et crème de patates douces

25€

Sauteed duck breast with wild mushroom and sweet potato cream

Pavé de rumsteak (Angus Argentin) croustillant de pommes de terre et échalotes confites

26€

Argentine Angus rump steak pavé with crispy potato galette and candied shallots.

Belle entrecôte de 350 grammes & frites maison

29€

350g rib steak with homemade French fries

Suppléments sauces maison : cèpes / poivre vert 4/3.5€

*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 :

Club sandwich, poulet, bacon, œuf, tomate, oignon rouge, mayonnaise, salade 21€
Club sandwich, chicken, bacon, egg, tomato, red onion, mayonnaise, salad

Bruschetta gourmande : stracciatella crémeuse, poêlée de champignons, figues rôties et tomates fraîches 🌿 22€
Gourmet Bruschetta with creamy stracciatella, wild mushrooms, roasted figs, and fresh tomatoes.

Midi et soir :

Salade César (aiguillettes de poulet panées aux corn-flakes, œuf, salade, tomates cerises, croûtons, parmesan) 21€
César Salad (Corn Flakes Breaded Chicken, egg, cherry tomatoes, salad, parmesan, croutons)

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



Les Formules

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

Formule à 28€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert
du jour

Formule à 33€

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 corn-flakes

Garniture : frites ou pâtes ou légumes

Dessert : Glace 2 boules au choix

Boisson : Jus ou sirop



Le Menu Découverte

Disponibles tous les soirs

46€

Velouté de butternut, lait de coco, épices gingembre/
curcuma, noix de cajou et chips de patate douce 

Tartare d'espadon rafraîchi au vinaigre de framboise,
câpres, tomates et échalotes ciselées

Vitello Solaire, fines tranches de veau rôti, vinaigrette à la
moutarde à l'ancienne, pickles d'oignons rouges
et pousses de roquette



Crème de haricots blancs, gnocchis poêlés, pleurotes, 
concassé de noisettes, huile verte et pickles de radis et oignon

Lamelles de seiche grillées, fenouil braisé, crémeux de
butternut et sauce vierge acidulée au citron

Pavé de rumsteak (Angus Argentin) croustillant de pommes
de terre et échalotes confites



Mousse au chocolat, copeaux de chocolat noir

Crumble tiède aux pommes rôties

Pavlova moelleuse framboise, aux mûres/myrtilles
crème montée au mascarpone et son coulis des bois

Duo de fromages de saison, salade & noix



Discovery menu

Available every nights

46€

Velvety butternut squash soup with coconut milk,
ginger-turmeric spices, cashew nuts, and sweet
potato chips 

Swordfish tartare with raspberry vinegar, olive oil,
shallots, capers, and tomatoes

Thinly sliced roasted veal with whole-grain mustard dressing,
pickled red onions, and arugula



Golden gnocchi and sautéed oyster mushrooms over
creamy white bean velours, toasted hazelnuts, green oil,
and pickled radishes 

Seared cuttlefish strips with braised fennel, creamy
butternut squash, and lemon virgin oil

Argentine Angus rump steak pavé with crispy potato
galette and candied shallots



Dark chocolate mousse with a hint of sea salt

Warm apple crumble

Crispy Pavlova with blackberries and blueberries,
whipped mascarpone cream, and wild berry coulis

Cheese plate, according to the market, salad & walnuts

L'instant Douceurs

Pour finir sur une note gourmande



Mousse au chocolat intense et sa touche de fleur de sel	11€
<i>Dark chocolate mousse with a hint of sea salt.</i>	
Crumble tiède aux pommes rôties	12€
<i>Warm apple crumble</i>	
Tartelette gourmande aux noix torréfiées, caramel au beurre salé	13€
<i>Gourmet walnut tartlet with salted butter caramel.</i>	
Pavlova moelleuse framboise, aux mûres/myrtilles crème montée au mascarpone et son coulis des bois	12€
<i>Crispy Pavlova with blackberries and blueberries, whipped mascarpone cream, and wild berry coulis.</i>	
Duo de fromages de saison, salade & noix	13€
<i>Cheese plate, according to the market, salad & walnuts</i>	
La salade de fruits frais	12€
<i>Fresh fruit salad</i>	
Coupe Colonel : sorbet citron, vodka	12€
<i>Colonel Cup : Lemon sorbet & vodka</i>	
Coupe Napoléon : sorbet et liqueur mandarine	12€
<i>Napoleon Cup : Mandarin sorbet & liquor</i>	
Café ou Thé gourmand avec ses trois mini pâtisseries	12€
<i>Gourmet Coffee or Tea with three mini sweets</i>	
Pour plus de plaisir rajoutez votre liqueur!	
<i>Amaretto, Kalhua, Baileys, Bombu</i> +5€	

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€
Thé, Infusion	4.0€

Digestifs

Get 27/31, Limoncello	6cL	8.0€
Baileys, Kahlua, Bombu	6cL	8.0€
Amaretto	6cL	8.0€
Génépi	6cL	10.0€
Hennessy Cognac VS	4cL	12.0€
XO	4cL	19.0€
Armagnac VSOP	4cL	16.0€
Calvados	4cL	14.0€
Eau de vie :	6cL	10.0€
<i>Poire, Mirabelle, Framboise</i>		
Vieux Marc de Provence	4cL	8.0€

Cocktails desserts

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.