



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



Oeuf parfait, lentilles béluga dans sa crème d'épinards

Perfect egg, beluga lentils and spinach cream 

14€

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

Velouté crémeux de Butternut façon Marinière, fromage frais et Moules

15€

Creamy Marinière Butternut Soup, with fresh Cheese and Mussels

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



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 fillet, 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



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, herbes), 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 24€
(échalottes, cornichons, capres, persil, moutarde, tabasco, paprika fumé, whisky)

Beef Tartar, to your taste, fries or salad

(shallots, pickles, 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 crémeux de Butternut façon Marinière, fromage frais et Moules

Creamy Marinière Butternut Soup, with fresh Cheese and Mussels



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 Loup 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



Le Menu Découverte

Pour les groupes

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 Butternut , écrémé de la Mer

Butternut Squash Velouté with a Light Seafood Foam 



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

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

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

Tiramisu Maison Classique

Home Made Tiramisu

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'arrivage 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 : Mandarin 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€
Chai Latte	5.5€
Thé, Infusion	4.0€
Café Gourmet	5.0€
<i>mini rocher coco-choco</i>	

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€
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.