



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 !

- Poulpe à la galicienne; dès de Poulpe snackés marinés,
huile d'olive, paprika et piment d'espelette 15€
*Galician-style octopus; seared and marinated octopus
tentacles, olive oil, paprika and Espelette pepper*
- Mini farcis provençaux; tomate, courgette et oignon 14€
Provençal stuffed vegetables : Tomato, zucchini, onion
- Cromesquis au St Nectaire, vitelotte, chapelure panko &
graines 🌿 14€
*St Nectaire and vitelotte potato croquettes, crispy
breadcrumbs with mixed seeds*
- Frites de Panisse, sauce tomate & sauce ail et fines
herbes 🌿 12€
*Chickpea Flour Fries, with tomato sauce and garlic and herb
sauce*
- Asperges vertes pochées, crème de parmesan gratinée 🌿 14€
*Poached green asparagus, topped with a Parmesan cream
sauce*
- Tartare de daurade, vinaigrette au fruit de la passion,
dès de mangue marinés au citron (entrée/plat) 16€/24€
*Sea bream tartare with passion fruit vinaigrette, mango
cubes, marinated in lemon juice (starter/main)*
- 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

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 :

Rigatoni à la pancetta, crème de parmesan & poivre
timut 24€

Rigatoni with pancetta, parmesan cream and Timut pepper

Spaghetti alla nerano, courgettes frites, provolone, ail,
basilic et huile d'olive (Uniquement le midi)  21€

*Spaghetti alla Nerano, fried courgettes, provolone, garlic, basil
and olive oil (Only for lunch)*

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 :

Cameron sauvage, linguine de légumes, chorizo bellota et pickels oignons rouges

31€

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

Filet de daurade lustré au beurre noisette, courgettes sautées, tomates cerises confites, chimichurri herbacé

26€

Sea bream fillet glazed with brown butter, sautéed courgettes, caramelised cherry tomatoes, and herbed chimichurri

Côté Terre :

Noix de veau cuite au sautoir, carottes fanes glacées, coulis de petits pois, croustillant de pomme de terre, pickles de radis

26€

Braised veal, glazed carrots, pea coulis, crispy potato, radish pickles

Maminha de boeuf (coupe brésillienne du Rumsteak) à la fleur de sel, huile d'olive, jus réduit et frites maison (angus Argentin)

27€

Maminha Beef (Brazilian-style cut rumsteak) with fleur de sel, olive oil, reduced jus and homemade chips (Argentinian Angus)

Entrecôte 350gr frites maison

29€

Grilled 350gr Rib Steak with home cut fries

Suppléments sauces maison : cèpes / poivre vert

4/3.5€





Les incontournables

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

Uniquement le midi :

Salade César (aiguillettes de poulet panées au corn flakes, œuf, salade, tomates cerises, croûtons, parmesan) 21€

César Salad (Corn Flakes Breaded Chicken, egg, cherry tomatoes, salad, parmesan, croutons)

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

Croque Mr with walnut salad and fries

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

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

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

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



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€

Mini farcis Provençaux, tomate, courgette, oignon
Provençal stuffed vegetables : Tomato, zucchini, onion

Tartare de daurade vinaigrette au fruit de la passion,
dès de mangue, mariné au citron

*Sea bream tartare with passion fruit vinaigrette, mango
cubes, marinated in lemon juice*

Asperges vertes pochées, crème de parmesan gratinée
Poached green asparagus, topped with a Parmesan cream sauce

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*

Noix de veau cuite au sautoir, carottes fanes glacée coulis de petits pois,
croustillant de pomme de terre, pickles de radis

*Braised veal, glazed carrots, pea coulis, crispy potato,
radish pickles*

Filet de daurade, lustré au beurre noisette, courgettes sautées,
tomates cerises confites, chimichurri herbacé

*Sea bream fillet glazed with brown butter, sautéed courgettes,
caramelised cherry tomatoes, and herbed chimichurri*

Mousse au chocolat, copeaux de chocolat noir

Chocolate mousse, dark chocolate shavings

Entremet aux fraises, sablé croustillant, crème Romanoff
sur un biscuit joconde

*Strawberry dessert, with a crisp shortbread and Romanoff cream
on top of a Joconde sponge cake*

Cheesecake au citron et basilic

Lemon & basil cheesecake

Le Menu Découverte

Pour les groupes

Tarte fine de Légumes marinés, pesto de roquette sauvage 

ou

Tartare de daurade vinaigrette au fruit de la passion, dès de mangue, mariné au citron

ou

Asperges vertes pochées, crème de parmesan gratinée



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 

ou

Noix de veau cuite au sautoir, carottes fanes glacée coulis de petits pois, croustillant de pomme de terre, pickles de radis

ou

Filet de daurade, lustré au beurre noisette, courgettes sautées, tomates cerises confites, chimichurri herbacé



Assiette de fromages , salade & noix



Mousse au chocolat, copeaux de chocolat noir

ou

Entremet aux fraises, sablé croustillant, crème Romanoff sur un biscuit joconde

ou

Cheesecake au citron et basilic

L'instant Douceurs

Pour finir sur une note gourmande



Mousse au chocolat, copeaux de chocolat noir	11€
<i>Chocolate mousse, dark chocolate shavings</i>	
Entremet aux fraises, sablé croustillant, crème Romanoff sur un biscuit joconde	12€
<i>Strawberry dessert, with a crisp shortbread and Romanoff cream on top of a Joconde sponge</i>	
Rocher Coco façon Bounty, dans son glaçage de chocolat au lait	12€
<i>Sweet coconut coated with milk chocolate, Bounty way</i>	
Cheesecake au citron et basilic	10€
<i>Lemon & basil cheesecake</i>	
Assiette 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>	

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

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