SOLÉMER
Restaurant Poissonnerie
TM/MC

# MEZZÉS

## PLATEAU MEZZÉS

Tabbouleh, fattouche, hummus, baba ghanouj, boulettes kibbeh à la viande *(2un)* & mini feuilletés fromage *(4un)* (rikakat) - 44

Ajout de calmars frits + 16

## SOUPE DU JOUR - 8

## LES SALADES

CAPRESE DE FROMAGE HALLOUMI GRILLÉ
Verdure, tomates, amandes rôties, menthe fraîche & za'atar - 22

TABBOULEH
Persil, boulgour, oignons, tomates & citronette - 20

FATTOUCHE
Laitue, tomates, concombres, oignons rouges, persil, croustilles de pita, citronette à l'ail & sumac - 20

L'ARMÉNIENNE
Tomates, concombres, oignons, citronette au sumac - 20

RAHEB
Pulpe d'aubergines grillées, tomates, oignons, persil & huile d'olive vierge - 18

SALADE DE FRUITS DE MER - 22

## LES TREMPETTES

MUHAMMARA
Trempette de poivrons rôtis, noix de Grenoble & mélasse de grenade - 13

LABNEH À L'AIL & MENTHE
Fromage frais à base de yogourt - 10

HUMMUS - 10

BABA GHANOUJ - 13

HUMMUS BE LAHME
Cubes de filet mignon & amandes rôties - 18

**DÉGUSTATION DE TREMPETTES**
Hummus, baba ghanouj & muhammara, servies avec des croustilles de pita à l'origan - 18

## MEZZÉS FROIDES

WARAK ENAB B'ZEIT
Feuilles de vigne végé (4 mrx) - 12

KIBBEH NAYEH / KAFTA NAYEH / HABRA (TEBLI) NAYEH
Tartare de bœuf à la libanaise – menthe fraîche et oignons - 20

HINDBEH
Salade de pissenlits sautés à l'ail et au citron & oignons caramélisés - 18

ARNABEET MEKLEH
Choux-fleur frit à la libanaise avec sauce tahini-citron - 18

FROMAGE CHANKLISH
Fromage émietté aux fines herbes- servi avec tomates, oignons, concombres, olives & croustilles de pita à l'origan - 18

MOUSSAKAA LIBANAISE
Mijoté d'aubergines, pois chiches, oignons en sauce tomates - 18

## MEZZÉS CHAUDES

BALILA
Mijoté de pois chiches à l'ail & cumin - 12

FOUL MEDAMAS
Mijoté de fèves gourganes à l'ail & citron - 12

FALAFEL salade romaine, navets marinés & sauce tahini-citron (4 mcx) - 16

FEUILLE DE VIGNE À LA VIANDE
servies avec yogourt - 18

MAKANEK
Petites saucisses libanaises au bœuf - 20

SOUJOUK
Petites saucisses arméniennes séchées au bœuf - 20

BATATA HARRA
Patates à l'ail & coriandre - 12

## BOUCHÉES ARTISANALES MOUAJANAT – 4 mcx

KIBBEH À LA VIANDE
Croquettes de bœuf & boulgour - 12

KIBBEH VÉGÉ
Croquettes de citrouilles & boulgour, persil, pois chiches & sumac - 12

FATAYER AUX ÉPINARDS (SABANEKH)
Chaussons aux épinards & oignons - 12

SAMBOUSSIK À LA VIANDE
Rissoles à la viande hachée & oignons - 12

FEUILLETÉS FROMAGE (RIKAKAT) - 12

# FRUITS DE MER

CREVETTES GRILLÉES SOLÉMER OU SAUTÉES BEURRE-CORIANDRE OU FRITES * (6 un) 13/15 25 (4un) 6/8 36

CREVETTES CAJUN *
(6 un) 13/15 - 30 (4un) 6/8 41

CALMARS FRITS * - 22

CUISSES DE GRENOUILLES À LA PROVENÇALES * - 22

PIEUVRE GRILLÉE À L'AIL & CITRON * - 32

HUÎTRES CRUES SUR ÉCAILLE **SELON SAISON**

HOMARD VIVANT CUIT À LA VAPEUR
Servi avec beurre à l'ail **SELON SAISON**

MOULES marinière OU en sauce tomate - 22

LINGUINI AUX FRUITS DE MER
Calmars, moules, crevettes & pétoncles - 32

*** AJOUTER RIZ AUX VERMICELLES OU FRITES OU PATATES AIL-CORIANDRE ET LÉGUMES SAUTÉS + 7**

**ASSIETTE DU PÊCHEUR**
Moules en sauce tomate, calmars frits, pieuvre grillée, crevettes sautées au beurre et à la coriandre *(4 un)* & crevettes grillées Solémer *(4 un)* - 90

# POISSONS

SAUMON FUMÉ DE NOTRE FUMOIR
Mousse de fromage aux fines herbes & croustilles de pita à l'origan - 24

POISSON BIZRI SAUVAGE OU ROUGET
***DISPONIBLE SELON LA SAISON**
Petits poissons blancs frits & trempette tahini-citron (tarator)

TARTARE DE SAUMON
Servi avec des croustilles de pita à l'origan - 26

SASHIMI DE SAUMON - 30

MERLAN FRIT (1KG)
servi avec pain pita frit, tranches de citron, sauce tahini-citron - 32

LOUP DE MER MÉDITERRANÉEN ENTIER * *(400-500G)*
Frit ou grillé - 32

DORADE ROYALE MÉDITERRANÉENNE ENTIÈRE * *(400-500G)*
Frite ou grillée - 32

TATAKI DE THON AU SÉSAME *
Sauce à l'érable et soya - 37

FILET DE SOLE MEUNIÈRE * - 27

PLANCHE DE CÈDRE MIXTE *
Filet de saumon cajun, filet de morue avec salsa aux tomates et ananas & crevette grillées
Solémer *(2un)* - 37

SAUMON GRILLÉ *
Avec sauce tartare - 30

SAUMON SOLÉMER GRILLÉ *
Salsa d'ananas, tomates & oignons - 34

***servi avec riz aux vermicelles OU frites OU patates ail-coriandre ET légumes sautés**

## SPÉCIALITÉ SOLÉMER

SAYADIYEH
Filet de poisson pané, riz aux sept-épices, oignons caramélisés, amandes, sauce sayadiyeh & julienne de légumes - 27

SAMKE HARRA
Filets de loup de mer méditerranéen, sauce tomate, coriandre, croustilles de pita, amandes & sauce tahini-citron - 37

# GRILLADES

Servies avec riz aux vermicelles OU frites OU patates ail-coriandre ET légumes sautés.

SHISH-TAOUK
Brochettes (2) de poitrine de poulet mariné - 25

SHISH-KEFTA
Brochettes (2) de bœuf haché assaisonné - 25

SHISH-KEBAB
Brochettes (2) de filet mignon assaisonné - 33

GRILLADES MIXTES
Shish-taouk (1), kefta (1) & kebab (1) - 36

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES - 39

## PLANCHE CARNIVORE - à partager

Brochettes de shish-taouk (8 mcx), kefta (8 mcx) et kebab (8 mcx) & côtelettes d'agneau grillées *(4un)* - servies avec batata harra, trempette à l'ail & tranches de pita marinées - 150

# LES À CÔTÉS

FATTOUCHE/TABBOULEH - 11

FRITES MAISON - 10

BATATA HARRA
Patates à l'ail & coriandre - 12

RIZ aux vermicelles - 9

RIZ aux sept-épices & noix - 14

SAUCE TAHINI, LÉGUMES, CORIANDRE & NOIX - 14

SAUCE TOMATE, LÉGUMES, CORIANDRE & NOIX - 14

LÉGUMES SAUTÉS - 9

LÉGUMES GRILLÉS - 14

ASSIETTE DE LÉGUMES FRAIS ASSORTIES SELON SAISON - 15

ASSIETTE D'OLIVES, CORNICHONS, PIMENTS BANANES - 15

** Nos mets peuvent contenir des traces d'arachides, blé ou triticale, lait, moutarde, noix, oeuf, poissons, mollusques et crustacés, sésame, soya, sulfites, gluten. Svp veuillez signaler toute allergie/intolérance alimentaire à votre serveur. **

** La consommation de viandes crues ou partiellement cuites, de fruits de mer ou de crustacés peut augmenter votre risque de maladies d'origine alimentaire, surtout si vous souffrez de certaines conditions médicales. **

** Our dishes may contain traces of peanuts, wheat or triticale, milk, mustard, tree nuts, eggs, fish, shellfish, sesame, soy, sulphites, gluten. Please report any food allergies/intolerances to your waiter. **

** Consuming raw or undercooked meats, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.**

# DESSERTS

HALAWAT AL JIBIN
Mini roulés (2) de fromage ashta maison, sirop de sucre à l'eau de fleur & pistaches - 10

MOUHALABIEH
Flan à base de lait parfumé à la fleur d'oranger & pistaches - 8

BAKLAVAS MAISON - 10

ATAYEF BI ASHTA
Petites crêpes (2) au fromage ashta maison, sirop de sucre à l'eau de fleurs & pistaches - 10

TARTUFO - 9

TIRAMISU - 9

** Nos desserts peuvent contenir des traces d'arachides, de noix, de graines de sésame, de lait et/ou d'œufs. SVP veuillez signaler toute allergie/intolérance alimentaire à votre serveur. **