

Entrées

—

- Potage du marché | 6
- Bruschetta (6) | 8
- Tulipe de champignons à l'huile de truffes | 11
- Cannelloni neptune au safran | 12
- Escargots à l'ail gratinés | 10
- Mozarella all'arrabiata | 11
- Sauté de chouriço à la portugaise | 10
- Fondant de brie érable et noix | 12
- Assiette de saumon fumé garnie | 13
- Calmars frits | 13
- Carpaccio de bœuf, mayonnaise à la lime et parmesan | 14
- Entrée de tartare de bœuf | 16

Salades

—

- Salade mixte | 9 - Demie | 6
- Salade César | 12- Demie | 8
- Salade caprèse | 16 -
- Salade du Soleo | 16- Demi | 9
- Salade César au saumon fumé | 16 - Demi | 9

Nos Classiques

Potage ou salade mixte ou bruschetta | **Inclus**

Saucisses italiennes grillées et frites | **24**

Paillarde de poulet grillée aux fines herbes | **28**

Steak du Soleo aux poivres et frites | **30**

Foie de veau du chef | **28**

Carré d'agneau à la provençale | **42**

Filet mignon et sa fondue de brie | **46**

Pizzas

Fromagère | 18

Brie, bleu, mozzarella et chèvre

Végétarienne | 15

Légumes du marché

Italienne | 16

Tomates séchées, pesto et saucisses italiennes

Américaine | 16

Pepperoni, champignons, oignons et poivrons

Mona Lisa | 17

Pancetta, champignons, tomates fraîches et basilic

Spécial du Soleo | 20

Poulet au balsamique, oignons et pignons

Pacifique | 19

Saumon fumé, câpres et oignons

Pâtes

Choix de pâtes :

Spaghetti, Penne, Linguine, Capellini, Farfalle et Tortellini + 1\$

Choix de sauce :

All'Arrabiata | 15

Tomates séchées, sauce tomate et piments forts

Bolognese | 16

Bœuf haché, oignons, tomates séchées et sauce tomate

Du Soleo | 16

Tomates séchées, basilic, citron, pignons et vin blanc

Primavera | 17

Huile d'olive, légumes du marché et fines herbes

Romanoff | 18

Poivre, champignons, vodka et sauce rosée

Calabrese | 18

Saucisses italiennes et sauce arrabiata

Carbonara | 19

pancetta, échalotes, jaune d'oeuf et crème

Fermaïola | 18

Prosciutto, fromage de chèvre, pesto et tomates séchées

Polo verde | 22

Poulet au balsamique, épinards, basilic, échalotes et crème

Pescatore | 22

Palourdes, pétoncles, crevettes, moules, calmars et sauce rosée

Desserts

Crème caramel | 6

Mousse au chocolat | 6

Crème brûlée | 7

Pâtisserie du bistro | 8

Gâteau au fromage maison | 8

Mi-cuit fondant au chocolat | 9