



L'équipe de l'île restaurant travaille avec des produits frais et de saison, qui peuvent varier en dernière minute.

Contact

2 chemin de la traille, Solaize 69360
0478460688

contact.lile.restaurant@gmail.com
<https://www.lile-restaurant.fr>

[https://instagram.com/lile_restaurant?
igshid=YmMyMTA2M2Y=](https://instagram.com/lile_restaurant?igshid=YmMyMTA2M2Y=)

Brochure saison 2026

Restaurant l'île



Arnaud Serlin Maître restaurateur



Menu de l'île 35€ TTC

ENTRÉES

Burrata légumes grillés
OU
Pâte en croûte artisanal

PLATS

Paleron de boeuf confit, pommes de terre
sautées
OU
Pavé de thon grillé, légumes de saison

Fromage sec ou faisselle fermière (4,00€ TTC en sup)

DESSERTS

Tarte aux fruits de saison
OU
Pain perdu maison au Nutella
OU

*Gâteau: Entremet artisanal au chocolat ou aux
fruits 3,50 euros/pers. en supplément*



Menu du chef 44€ TTC

ENTRÉES

Foie gras maison
OU
Saumon fumé artisanal
OU
Œuf parfait, sauce morilles

PLATS

Quasi de veau fondant, sauce morilles,
gratin dauphinois à la crème
OU
Poulpe grillé, sauce vierge, légumes de
saison
OU
Grenouilles en persillade, frites

Fromage sec ou faisselle fermière (3,50€ TTC en sup)

DESSERTS

Crème Brûlée à la chartreuse
OU
Entremet artisanal au chocolat, boule de
glace vanille
OU

*Gâteau pour l'ensemble de la table (fruits
rouges, poire chocolat ou tropezienne)*

Menu Enfants

18 euros TTC

Une boisson (jus, sirop ou soda)
Nuggets, grenouilles, viande ou
poisson, frites fraîches ou légumes
Ou Grenouilles, frites
Glace, pain perdu au faiselle

Menu Ados

22 euros TTC

Une boisson (jus, sirop ou soda)
Burger maison et frites fraîches
Ou Grenouilles, frites
Glace, pain perdu ou faiselle

Presence d'un château gonflable, accessible aux
enfants, et sous la responsabilité de leurs parents.



Formule buffet

45€ TTC

Buffet froid

Salade de lentilles , salade niçoise
taboulé et charcuteries

Buffet chaud

Viande et 1poisson frais grillés à la plancha,
frites fraîches, gratin dauphinois à la crème
et légumes de saison

Fromage sec ou faisselle fermière (3,50€ TTC en sup)

Buffet de mignardises du chef

ou Entremet artisanal (fruits, chocolats ou passion)
pour l'ensemble de la table



Formule boissons

Formule boissons obligatoire pour plus de 18 pers

Formule complète 16 euros TTC

1 Apéritif / Personne

1 Kir, 1 Biere, cocktail maison ou soft

1 Bouteille de vin pour 4

Rouge, Blanc ou Rosé

1 Bouteille d'eau minérale pour 3

Plate ou Gazeuze

Café ou thé

1 coupe de champagne/personne 8€ en supp

Formule sans alcool 12€ euros TTC

1 Apéritif / Personne

Cocktail maison sans alcool (fruits ou Virgin mojito)

1 Bouteille d'eau minérale pour 3

Plate ou Gazeuze

Café ou thé

**Formule vins supérieurs (même
formule) 21 euros TTC**

Rouge: Croze Hermitage (selon arrivage)

Rose: Château Saint Maur

Blanc: Saint Joseph (selon arrivage)

1 coupe de champagne 6€/pers

