



# Le SYRACUSE

— Restaurant & Bar —

## **Vous avez envie de privatiser Le Syracuse ?**

Notre terrasse est privatisable entièrement ou en partie, en semaine comme le week-end.

Pour vos événements, qu'ils soient privés ou professionnels, nous avons tout prévu pour vous offrir un moment festif et convivial, orchestré suivant vos désirs et placé sous le signe de la rencontre et du partage.

Nous nous ferons un bonheur de vous présenter nos offres sur mesure.

Appelez nous au 06 52 83 01 30 ou contactez-nous par mail : [resa@terrasses-syracuse.com](mailto:resa@terrasses-syracuse.com) !

## POUR COMMENCER – TO START

---

<b>Duo de houmous maison, pois chiches et betteraves, pain pita</b> <i>Homemade duo of hummus, chickpeas and beets, pita bread</i>	17
<b>Caviar d'aubergine maison, pain pita</b> <i>Homemade eggplant caviar, pita bread</i>	13
<b>Tzatziki maison, pain pita</b> <i>Homemade tzatziki, pita bread</i>	12
<b>Melon et jambon de pays</b> <i>Melon and country ham</i>	17
<b>Toast de saumon gravlax maison, beurre matcha, radis et pickles</b> <i>Homemade gravlax salmon, toast with matcha butter, radish and pickles</i>	19
<b>Beignets de fleurs de courgettes</b> <i>Zucchini Blossoms Tempura</i>	17
<b>Pizza à la truffe</b> <i>Truffle pizza</i>	27
<b>Carpaccio de tomate ancienne, burrata et pesto</b> <i>Heirloom tomato carpaccio, burrata and pesto</i>	19
<b>Salade d'artichauts</b> <i>Artichoke salad</i>	19
<b>Ceviche de daurade aux pêches</b> <i>Sea bream ceviche with peaches</i>	23

## SALADES – SALADS

---

<b>Salade Caesar poulet croustillant</b> <i>Caesar salad with crispy chicken</i>	21
<b>Salade niçoise au thon mi-cuit</b> <i>Niçoise salad with seared tuna</i>	22
<b>Poke bowl saumon, avocat et quinoa</b> <i>Salmon poke bowl with avocado and quinoa</i>	20

## POISSONS – FISH

---

<b>Pièce de thon rouge, purée de pommes de terre, vierge de saison, crumble d'Espelette</b> <i>Red tuna steak, mashed potatoes, seasonal vierge sauce, Espelette crumble</i>	27
<b>Filet de daurade, quinoa et ratatouille, gel aux citrons de Menton</b> <i>Sea bream fillet, quinoa and ratatouille, Menton lemon gel</i>	28
<b>Poissons entiers selon arrivage aux herbes et citron, garniture au choix</b> <i>Whole fish depending on availability with herbs and lemon, choice of side</i>	43
<b>Sole meunière et purée maison</b> <i>Sole meunière with homemade mashed potatoes</i>	52

## VIANDES - MEAT

---

<b>Kefta d'agneau aux herbes, houmous de pois chiches et raita aux concombres, légumes de saison</b>	<b>29</b>
<i>Herb lamb kefta, chickpea hummus and cucumber raita, seasonal vegetables</i>	
<b>Pluma de cochon ibérique, sauce vierge épicée, purée de pommes de terre aux olives et cébette</b>	<b>33</b>
<i>Iberian pork pluma, spicy vierge sauce, mashed potatoes with olives and spring onions</i>	
<b>Côte de bœuf 500g, sauce chimichurri, salade et frites maison</b>	<b>45</b>
<i>500g rib steak, chimichurri sauce, salad and homemade fries</i>	
<b>Tartare de bœuf charolais, frites maison</b>	<b>23</b>
<i>Charolais beef tartare, homemade fries</i>	

## ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES

---

<b>Quinoa</b>	<b>7</b>
<i>Quinoa</i>	
<b>Purée de pommes de terre</b>	<b>7</b>
<i>Mashed potatoes</i>	
<b>Ratatouille</b>	<b>7</b>
<i>Ratatouille</i>	
<b>Frites maison</b>	<b>7</b>
<i>Homemade fries</i>	
<b>Linguines</b>	<b>7</b>
<i>Linguine</i>	
<b>Salade verte</b>	<b>5</b>
<i>Green salad</i>	

## PÂTES - PASTA

---

<b>Linguine au pesto et burrata</b>	<b>24</b>
<i>Linguine with pesto and burrata</i>	
<b>Linguine arrabbiata</b>	<b>19</b>
<i>Linguine arrabbiata</i>	

# le SYRACUSE

## MENU ENFANT ET SA GLACE - 15€ CHILDREN'S MENU AND ICE CREAM

Hamburger frites - *Hamburger and french fries*

Poulet pané, frites - *Crispy chicken and French fries*

## DESSERTS

---

**Sélection de pâtisseries**

*Selection by Pastry*

14

**Dessert maison**

*Homemade dessert*

10

## BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

---

Expresso, Déca	2,5
Double expresso, Cappuccino, Chocolat Chaud	4,5
Américain, Noisette	3
Thés et Infusions Palais des Thés	4,5

## SANS ALCOOLS - ALCOHOL-FREE

---

Vittel - San Pelligrino (75 cl)	6
Sirop à l'eau	6
Coca cola, Coca zéro, Perrier, Orangina, Sprite - 33 cl	6
Fever Tree Tonic (25cl), Fuze tea (25cl), Red bull - 33 cl	6
Jus et nectar de fruits Alain Milliat - 20cl	6,50
Orange, ananas, poire, abricot, pomme, tomate, pêche	

## COCKTAILS

---

<b>Expresso Martini</b>	13
<i>Double expresso, liqueur de café, vodka</i>	
<b>Lavander Sour</b>	13
<i>Gin Bombay, Sirop de lavande maison, Jus de citron</i>	
<b>Cucumber Martini</b>	13
<i>Vodka, Jus de citron, sirop de concombre</i>	
<b>Raspberry Amaretto</b>	13
<i>Amaretto disaronno, Framboises fraîches, citron</i>	
<b>Ti' vanille</b>	13
<i>Rhum bacardi cuatro, sirop de vanille, citron vert</i>	
<b>Spritz</b>	13
<i>Aperol, Prosecco, eau gazeuse</i>	
<b>Pornstar Martini</b>	14
<i>Vodka, passion, sirop de vanille maison, servi avec un shot de champagne</i>	
<b>Campari Spritz</b>	12
<i>Campari, Prosecco, eau gazeuse</i>	

## SANS ALCOOLS - ALCOHOL-FREE

---

<b>Crodino Spritz</b>	11
<b>Floreale Mule</b>	11
<b>Martini Floreale (sans alcool), purée de framboise, citron vert, ginger beer</b>	

## BIÈRES - BEER

---

	25cl	33cl	50cl
Heineken	6		11
Bière du Comté de Nice  - Pression	6		11
Monaco / Panaché	7		
Corona bouteille - Heineken Zéro		8	

## ALCOOLS - ALCOHOL

---

Ricard / Pastis 51 - 3cl			7
Campari, Noilly Pratt, Martini blanc ou rouge - 6cl			7
Kir vin blanc - 12cl			9
Gin Bombay Sapphire - Tanqueray - 5cl			9
Jack Daniels - 5cl			10
Kir royal			16

## DIGESTIFS - LIQUEURS- 5CL

---

Limoncello			9
Diplomatico reserve			14
Armagnac Salemens VSOP			14
Cognac Hennessy VS			14

## CHAMPAGNES

---

	15cl	Piscine	75cl
Tsarine Premium Brut	15	18	95
Champagne Taittinger Rosé	16	20	105
Prosecco Riccadonna	9		45

## VIN ROSÉ - ROSÉ WINE

---

	12cl	50cl	75cl	150cl
Bailli, AOP Côtes de Provence	7	21	32	69
Minuty Prestige, AOP Côtes de Provence			44	
Château Rasque, AOP Côtes de Provence	9	30	47	

## VIN BLANC - WHITE WINE

---

	12cl	50cl	75cl
Bailli, AOP Côtes de Provence	7	21	32
Minuty Prestige, AOP Côtes de Provence			44
La Chablisienne, AOC Petit Chablis	9		43

## VIN ROUGE - RED WINE

---

	12cl	50cl	75cl
Bailli, AOP Côtes de Provence	7	21	32
Minuty Prestige, AOP Côtes de Provence		25	44
M. Chapoutier Adunatio, AOP Côtes du Rhône 	8		41

*le*  
SYRACUSE

215 Bd Eric Tabarly, 06270 Villeneuve-Loubet  
04 93 20 45 09 | [resa@terrasses-syracuse.com](mailto:resa@terrasses-syracuse.com)