

# 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 14  
*Selection by Pastry*

Fruit givré de saison de la maison Sorbetti à Mouan-Sartoux 14  
*Sorbetti's Frozen fruit*

Glaces artisanales 2 boules - 9 | 3 boules - 12  
*Vanille, chocolat, café, rhum raisin, citron, fraise*

le SYRACUSE

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



— 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) !

Supplément Room Service - 6€ | Room Service supplement - 6€

## POUR COMMENCER – TO START

|  |    |
|--|----|
| Duo de houmous maison, pois chiches et betteraves, pain pita<br><i>Homemade duo of hummus, chickpeas and beets, pita bread</i>                   | 19 |
| Caviar d'aubergine maison, pain pita<br><i>Homemade eggplant caviar, pita bread</i>  | 15 |
| Tzatziki maison, pain pita<br><i>Homemade tzatziki, pita bread</i>   | 14 |
| Melon et jambon de pays<br><i>Melon and country ham</i>  | 18 |
| Toasts de saumon gravlax maison, beurre matcha, radis et pickles<br><i>Homemade gravlax salmon, toast with matcha butter, radish and pickles</i> | 24 |
| Beignets de fleurs de courgettes<br><i>Zucchini Blossoms Tempura</i>   | 19 |
| Pizza à la truffe<br><i>Truffle pizza</i>  | 27 |
| Burrata tomates anciennes et pesto<br><i>Burrata, Heirloom tomatoes, and pesto</i>   | 20 |
| Tartare de saumon, guacamole et yuzu<br><i>Salmon guacamole and yuzu tartar</i>  | 26 |
| Salade d'artichauts<br><i>Artichoke salad</i>  | 19 |
| Ceviche de daurade aux pêches<br><i>Sea bream ceviche with peaches</i>   | 23 |

## SALADES – SALADS JUSQU'À 18H

|   |    |
|---|----|
| Salade Caesar poulet croustillant bacon et anchois<br><i>Caesar salad with crispy chicken</i> | 23 |
| Salade niçoise au thon mi-cuit<br><i>Niçoise salad with seared tuna</i>                       | 24 |

## POISSONS – FISH

|   |    |
|---|----|
| Pièce de thon rouge mi-cuit, purée de pommes de terre, vierge de saison, crumble d'Espelette<br><i>Seared Red tuna steak, mashed potatoes, seasonal vierge sauce, Espelette crumble</i> | 29 |
| Filet de daurade, quinoa et ratatouille<br><i>Sea bream fillet, quinoa and ratatouille</i>  | 28 |
| Daurade entière aux herbes et citron, garniture au choix<br><i>Whole fish depending on availability with herbs and lemon, choice of side</i>  | 43 |
| Sole meunière et purée maison<br><i>Sole meunière with homemade mashed potatoes</i>   | 55 |

## VIANDES – MEAT

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

## ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES

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

## PÂTES – PASTA

|   |    |
|---|----|
| Linguines au pesto et burrata<br><i>Linguine with pesto and burrata</i> | 25 |
| Linguines arrabbiata<br><i>Linguine arrabbiata</i>                      | 20 |
| Rigatonis aux truffes<br><i>Truffles rigatonis</i>                      | 32 |

Prix en euro toutes taxes comprises, Carafe d'eau gratuite  
Prices in euros, all taxes included, Free jug of water