

la
SYRACUSE

MENU
Syracuse d'hiver





POUR COMMENCER – TO START

Velouté de légumes de saison, croustons et huile fumée <i>Seasonal vegetable velouté, croutons, and smoked oil</i>	13
Croque Monsieur, dinde et truffe <i>Croque Monsieur with turkey and truffle</i>	22
Foie gras chutney de fruit et brioche <i>Foie gras, fruit chutney, and brioche</i>	25
Assiette de fromages <i>Selection of cheeses</i>	14
Assiette de charcuteries <i>Deli meats platter</i>	17

POISSONS - FISH

Filet de Turbot, purée de patate douce maison, beurre blanc aux câpres <i>Turbot fillet, homemade sweet potato purée, and caper beurre blanc</i>	34
Risotto aux gambas, bisque maison de Homard bleu breton, fenouil confit <i>Prawn risotto, homemade Breton blue lobster bisque, and confit fennel</i>	29

VIANDES - MEAT

Daube de joue de bœuf, Purée Maison <i>Beef cheek daube (a slow-cooked beef stew), homemade purée</i>	26
Magret de canard entier, gratin dauphinois, sauce miel, roquette <i>Whole duck breast, creamy potato gratin, honey sauce and arugula</i>	28
Burger de Boeuf (150 gr) au comté <i>Beef burger (150g) with Comté cheese</i>	23


PÂTES - PASTA

Cannellonis épinards et ricotta, pignons, cuits au four, crème de potirons <i>Spinach and ricotta cannelloni, baked with pumpkin cream</i>	27
Coquillettes au jambon et à la truffe, gratinées au parmesan <i>Pasta with ham, truffle and parmesan cheese</i>	25



DESSERTS

Tiramisu	11
Pana cotta aux fruits rouges <i>Pana cotta with red fruits</i>	11
Tartes aux fruits de saison <i>Seasonal fruits tarts</i>	11
Salade de fruits frais de saison <i>Seasonal fresh fruits salad</i>	10

 [terrasses.syracuse](https://www.instagram.com/terrasses.syracuse)

