

DESSERTS

Fondant au chocolat maison	9
Pavlova aux fraises fraîches	9
Tiramisu au spéculos	9
Tarte fine aux pommes 🍷	9
Café gourmand	12
Champagne gourmand	18
Pots de glace artisanale Bio 100% Français 140ml Caramel aux éclats de caramel, chocolat noir et cookie, vanille bourbon et éclats d'amande, sorbet citron jaune, sorbet fraise, sorbet mangue	6,50

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 : commercial@terrasses-syracuse.com !

le
SYRACUSE

215 Bd Eric Tabarly, 06270 Villeneuve-Loubet
04 93 20 45 09 | commercial@terrasses-syracuse.com



— Restaurant & Bar —



LES COUPS DE CŒUR DU CHEF

Au Syracuse, nous proposons une cuisine de saison, élaborée à partir de produits frais et préparée avec passion par notre chef. Ce printemps, nous mettons à l'honneur la burrata, symbole de gourmandise italienne. Elle peut se déguster à partager ou venir sublimer certains plats de notre carte en topping, indiqués par notre sélection.

Le chef vous invite également à découvrir ses deux plats coups de cœur de la saison.

Filet de Loup à la plancha - 29

Crème aux citrons de Pays, purée d'artichauts et panisses artisanales

Côte de veau Française 300 gr - 39






Sauce aux Morilles et gratin de pommes de terre

Room Service supplement - 6



FORMULE LE MIDI EN SEMAINE - 25

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

LA BURRATA À PARTAGER

Burrata artisanale nature 125 g 	8
Huile d'olive vierge extra, fleur de sel, focaccia tiède	
Burrata artisanale au Pesto 125 g  	12
Tomates anciennes et pignons torréfiés	
Burrata artisanale 125 g et jambon de Parme 	12
Huile d'olives vierge extra, fleur de sel et focaccia tiède	
Burrata artisanale à la crème de truffe 125 g 	13
Salade, copeaux de parmesan et pain grillé	

SALADES - SUPPLÉMENT BURRATA +5

Asperges vertes de saison, œufs bio en mimosa 	22
Vinaigrette légère et carpaccio de truffe	
Salade César au poulet croustillant 	22
Salade romaine, tomates cerises, parmesan, œufs bio, anchois marinés	
La Niçoise au thon mi-cuit	22
Mesclun niçois de la maison Auda, olives kalamata, poivrons, cebettes, radis, anchois marinés, œuf bio	
Carpaccio de bœuf à l'italienne	24
Bœuf charolais français, parmesan affiné, roquette et Panisses artisanales	


PÂTES & VÉGÉTARIEN - SUPPLÉMENT STRACCIATELLA +3

Rigatoni à la crème de truffe 	23
Linguine Crèmeux & Pepe 	22
Sauce au poivre torréfié infusé dans la crème	
Aubergines à la Parmigiana gratinées 	20

POISSONS

Filet de Loup à la plancha	29
Crème aux citrons de Pays, purée d'artichauts et panisses artisanales	
Thon mi-cuit vierge de légumes	28
Purée de pommes de terre	
Tartare de saumon gravlax	24
Avocat, grenade et ses panisses artisanales	

VIANDES

Black Cheeseburger à l'effiloché de bœuf	25
Pain noir Artisanal, oignons rouges caramélisés, pickles de cornichons, cheddar mûré, sauce barbecue et pommes de terre campagnardes	
Côte de veau Française 300 gr	39
Sauce aux Morilles et gratin de pommes de terre	
Tigre qui pleure 	29
Filet de bœuf sauce pimentée, poêlée de légumes wok et salade verte	
Filet de bœuf sauce au poivre, frites	29

ACCOMPAGNEMENTS

Frites	7
Panisses artisanales	7
Salade verte	5
Poêlée de légumes wok	7

MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS - 15

Poisson frites ou légumes
Nuggets de poulet frites ou légumes
Glace

 Plats contenant des fruits à coque

 Plats végétariens

Prix en euro toutes taxes comprises, Carafe d'eau gratuite