



Restaurant & Bar



LES COUPS DE CŒUR DU CHEF CHEF'S FAVORITES

Au Syracuse, nous mettons à l'honneur les saveurs de la Méditerranée, en vous offrant une cuisine authentique et raffinée, conçue autour des produits locaux et de saison. Chaque plat est une invitation à découvrir les trésors des régions Méditerranéennes préparé avec passion. Pour cet été, le chef a sélectionné ses deux plats coups de cœur...

Le tartare de Méditerranée - 24 (uniquement le midi)

Tartare de Daurade de la Baie de Cannes, abricot, pesto d'estragon, crumble de piment d'Espelette et sorbet citron yuzu du MOF Gerard Cabiron

La salade fraîcheur - 21 (uniquement le midi)

Féta grecque de la maison Kalios, olives Kalamata, pastèque, concombre, menthe et quinoa rouge

Mi cuit de thon - 29 (uniquement le soir)

Purée de pommes de terre, sauce vierge de fruits et légumes et crumble de piment d'Espelette

Filets de sardine à la plancha - 25 (uniquement le soir)

Ratatouille, aubergine rôti, salade d'herbe, espuma de basilic et ail noir

UNIQUEMENT LE MIDI

Fleurs de courgettes de la Maison Bois à Pégomas	14
En tempura, sauce tomate et basilic maison	
La Salade fraîcheur	21
Féta grecque de la maison Kalios, olives Kalamata, pastèque, concombre, menthe et quinoa rouge	
Salade César au poulet pané au sésame	21
Salade, tomates, parmesan, œufs bio de la ferme d'Utelle	
Salade Niçoise au tataki de thon	22
Mesclun niçois, olives kalamata, poivrons, cibette, radis, anchois marinés, œuf bio de la ferme d'Utelle	
Tartare de Daurade de la Baie de Cannes	24
Abricot, pesto d'estragon, crumble de piment d'Espelette et sorbet citron yuzu du MOF Gerard Cabiron	
Carpaccio de bœuf à l'italienne et frites de panisses artisanales de Nice	22
Tagliata de bœuf race Aubrac et mesclun de la maison Auda à Gattière	25
Filet de daurade de la baie de Cannes	24
Purée de pomme de terre et sauce vierge de fruits et légumes	
Lasagne aux légumes du soleil et salade	20

UNIQUEMENT LE SOIR

Carpaccio de courgettes et Stracciatella	15
Courgettes de la maison Bois à Pégomas et fraîcheur de légumes acidulés	
Aubergines rôties et Halloumi grillé (uniquement le soir)	15
Aubergines de la maison Barberis et sauce vierge de fruits et légumes	
Tartare de thon, curry rouge et glace au sésame noir d'Osaka	15
Pastèque, wakamé et glace du MOF Gérard Cabiron	
Mi cuit de thon, sauce vierge de fruits et légumes	29
Seared Tuna with mashed potatoes, fruit and vegetable salsa, and Espelette pepper crumble	
Filet de loup de la baie de Cannes, abricot rôti au romarin, riz noir et pesto maison	27
Filets de sardine à la plancha	25
Ratatouille, aubergine rôti, salade d'herbe, espuma de basilic et ail noir	
Brochette de bœuf race Aubrac	27
Pommes de terre au four, yaourt grec, ciboulette, citron et coulis de poivrons rouges	
Côtes d'agneau grillées aux herbes de Provence et son jus corsé	34
Ballotine d'haricots vert et panisses niçoises	
Gnocchis Sorrentina gratinés au four	23

ACCOMPAGNEMENTS - SIDE DISHES

Ratatouille - Ratatouille	7
Frites - French fries	7
Frites de panisses niçoises - Chickpea panisse fries from Nice	7
Purée de pommes de terre - Mashed potatoes	7
Salade - Salad	5

MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS - 15€ CHILDREN'S MENU (UP TO 12 YEARS OLD)

Poisson frites ou légumes
Nuggets de poulet frites ou légumes
Glace

DESSERTS

Café gourmand	11
Café affogato : espresso et glace vanille	6
Champagne gourmand	18
Assiette de fruits frais	11
Pavlova aux fruits rouges	11
Macaron chocolat blanc et framboise	11
Tarte citron meringuée	11
Mille-feuille chocolat noir, pistache et fraise	11
Pots de glace Artisanale Bio 100% français 140ml	6.50
Caramel aux éclats de caramel, chocolat noir et cookie, vanille bourbon et éclats d'amande, sorbet citron jaune, sorbet fraise, sorbet mangue	

LE SYRACUSE – CARTE LOUNGE

Disponible tous les jours de 14h00 à 19h00

Tzatziki maison & pain pita	14
Duo de houmous traditionnel pois chiche & betterave, pain pita	14
Brochettes de tataki de thon, sauce soja et sésame	18
Assiette de légumes croquants & condiment du jour	12
Assiette de fromages affinés	17



DAY PASS - JOURNÉE PISCINE AU SYRACUSE DAY PASS: POOL DAY AT SYRACUSE

Accès piscine + transat + serviette + parasol
40 € de consommation au restaurant inclus dans le forfait à partir de 80€ par personne

Détente, soleil et raffinement vous attendent. (sur réservation par téléphone ou sur notre site internet)

FORMULE LE MIDI EN SEMAINE - 25€

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR