

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

Steak haché, frites, salade ~ *Chopped steak, fries, salad*

Cabillaud vapeur, purée ~ *Steamed cod, mashed*

Spaghettis tomates basilic ~ *Tomate basil spaghettis*

### DESSERTS

Sélection du Chef pâtissier Louis Dubois de la Maison Néron <i>Selection by Pastry Chef Louis Dubois from Maison Néron</i>	12
Assiette de fromages <i>Cheese plate</i>	10
Salade de fruits <i>Fruit salad</i>	8
Glaces artisanales Vanille, chocolat, café, rhum raisin, citron, framboise, fraise, mangue <i>Vanilla, chocolate, coffee, grape rum, lemon, raspberry, strawberry, mango</i>	2,5/boule

### POUR ACCOMPAGNER VOS DESSERTS

#### COCKTAILS

Expresso Martini  
Double espresso, liqueur de café, Vodka

Pornstar Martini  
Vodka, passion, sirop de vanille maison,  
servi avec un shot de champagne

Diplomatico reserve

Zacapa XO

#### DIGESTIFS - LIQUEURS - 5CL

13	Limoncello	9
	Amaretto Disaronno	9
14	Cointreau	9
	Baileys	9
	Kahlúa	9
	Get 27, Get 31	9
14	Eau de vie de Poire Williams	9
	Grande réserve, Grappa Piave	9
25	Armagnac Salemens VSOP	14
	Cognac Hennessy VS	14



**Les Terrasses de Syracuse**

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



LES TERRASSES  
DU SYRACUSE

— Restaurant & Bar —

**Vous avez envie de privatiser Les Terrasses de 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) !

## À TOUTE HEURE - NON STOP

Certaines de nos entrées sont disponibles en version entrée ou plat

<b>Salade niçoise à la ventrèche de thon</b> <i>Nicoise Salad, with tuna</i>	12/18
<b>Salade César, poulet croustillant</b> <i>Crispy chicken Ceasar Salad</i>	12/18
<b>Planche de fromages affinés</b> <i>Cheese platter</i>	17
<b>Planche de charcuterie</b> <i>Deli Meats Platter</i>	17
<b>Planche mixte</b> <i>Mixed Platter</i>	25
<b>Salade de chèvre chaud rôti au miel</b> <i>Roasted goat cheese salad with honey</i>	17
<b>Planche de saumon fumé et crème à l'aneth</b> <i>Smoked salmon and dill cream</i>	18
<b>Croque-Monsieur, frites maison, salade verte</b> <i>Croque-Monsieur, fries and salad</i>	18

## ENTRÉES - STARTERS

<b>Œufs durs mayonnaise, eau de thym, oignons croustillants</b> <i>Eggs mayonnaise, thyme water and crispy onions</i>	12
<b>Velouté de butternut et châtaignes</b> <i>Butternut velouté and chesnut</i>	12
<b>Ravioles de champignons, bouillon de poule à la truffe blanche</b> <i>Mushroom ravioli, chicken broth with white truffle</i>	15
<b>Tataki de bœuf, marinade ail et coriandre</b> <i>Beef tataki marinated with coriander and garlic</i>	16
<b>Carpaccio de noix de Saint-Jacques, huile vanillée et truffe noire</b> <i>Carpaccio of scallops, vanilla oil and black truffle</i>	17
<b>Ceviche de daurade, marinade aux fruits exotiques et légumes croquants</b> <i>Sea bream ceviche, exotic fruit marinade and vegetable shavings</i>	17

## POISSONS - FISH

<b>Gambas en tempura, polenta crémeuse, légumes croustillants, sauce chili</b> <i>King prawns in tempura, creamy polenta, crispy vegetables, chili sauce</i>	26
<b>Noix de Saint-Jacques snackées, risotto au parmesan</b> <i>Pan-fried callops and parmesan risotto</i>	26
<b>Traditionnel aïoli</b> <i>White cod, traditional garlic sauce and steamed vegetables</i>	23
<b>Loup de méditerranée, purée de pomme de terre, sauce beurre blanc</b> <i>Mediterranean sea bass, Mashed potatoes and white butter sauce</i>	26
<b>Sole meunière, accompagnement au choix (400 gr)</b> <i>Sole meunière, side dish of your choice</i>	36

## VIANDES - MEAT

<b>Joue de bœuf braisée, écrasé de céleri, tombée d'épinard et sauce vin rouge chocolat</b> <i>Braised beef cheek, mashed celery, wilted spinach and chocolate red wine sauce</i>	24
<b>Faux filet de bœuf, origine France, 250 gr, purée pomme de terre, sauce au poivre</b> <i>Sirloin of Charolais beef 250GR, mashed potatoes, pepper sauce</i>	28
<b>Cheeseburger façon Syracuse, compotée d'oignons, frites salade</b> <i>Cheeseburger, stewed onions, fries, salad</i>	21
<b>Tartare de bœuf au couteau, race Charolaise, frites, salade</b> <i>Charolais beef tartare, fries and salad</i>	21
<b>Escalope de veau Milanaise, spaghettis sauce tomate, salade</b> <i>Milanese veal cutlet, tomato spaghettis, salad</i>	25

## GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES ADDITIONAL SIDE DISHES

<b>Frites maison ~ Home made french fries</b>	6
<b>Purée de pomme de terre au beurre ~ Butter mashed potatoes</b>	6
<b>Polenta crémeuse ~ Creamy polenta</b>	6
<b>Risotto au parmesan ~ Parmesan risotto</b>	7
<b>Spaghettis sauce tomate, basilic ~ Tomatoe and basil spaghettis</b>	6
<b>Salade verte, légumes croquants ~ Salads and vegetables shavings</b>	5

## PÂTES & RISOTTOS - PASTAS & RISOTTOS

<b>Rigatonis sauce forestière et truffe noire</b> <i>Mushrooms sauce and truffle rigatonis</i>	23
<b>Spaghettis sauce tomate basilic, burrata, olive taggiasche</b> <i>Tomato and basil sauce Spaghettis, with burrata and olives</i>	24