

le
SYRACUSE

MENU
Restaurant





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 ce printemps, le chef a sélectionné ses deux plats coups de cœur...

*At Syracuse, we celebrate the flavors of the Mediterranean by offering you authentic and refined cuisine, crafted around fresh, local, and seasonal ingredients. Each dish is an invitation to discover the treasures of Mediterranean regions, prepared with passion.
For this spring, the chef has selected his two favorite dishes...*

Les coups de ♥ du chef

| | |
|--|----|
| Le tartare de Méditerranée Tartare de bar de la baie de cannes, vierge de mangues et échalotes, radis et persillade a l'huile de sésame, salade <i>Seabass tartare from the bay of cannes, mango and shallot vierge, radish, and sesame oil parsley sauce, with salad</i> | 24 |
| Cannelloni maison 🍴 Crème d'artichauts, épinard et ricotta, pignons de pin torréfiés <i>Homemade cannelloni, artichoke cream, spinach, and ricotta, toasted pine nuts</i> | 25 |

ENTRÉES - STARTERS

La Recette Rebelle : Rien ne se perd, tout se déguste ! Un légume de saison, sublimé et cuisiné dans son intégralité selon l'inspiration du chef :

| | |
|---|----|
| Asperges et œuf de la ferme Merinos d'Utelle en mimosa 🍴 Vinaigrette et carpaccio de truffe, mayonnaise maison a l'ail noir <i>Asparagus and egg from utelle farm in mimosa style, vinaigrette and truffle carpaccio, homemade black garlic mayonnaise</i> | 12 |
|---|----|

The Rebel Recipe: Nothing goes to waste, everything is enjoyed! A seasonal vegetable, elevated and cooked in its entirety according to the chef's inspiration.

| | |
|--|---|
| Carpaccio de betterave Chiogga crus 🍴 Betteraves rouges cuites, ricotta au raifort et algues croustillantes au sésame <i>Chiogga beetroot carpaccio, horseradish ricotta and crispy seaweed with sesame</i> | 9 |
|--|---|

SALADES - SALADS

| | |
|---|----|
| Salade de feta grecque de la famille Hrysafis 🍴 Avocats, quinoa rouge bio, olives taggiashe et tomates cerise <i>Greek salad with feta from the hrysafis family, avocado, organic red quinoa, taggiasca olives and cherry tomatoes</i> | 21 |
|---|----|

| | |
|--|----|
| Salade caesar de printemps Poulet pane au sésame, salade frisée, anchois marines et tomates cerise <i>Spring caesar salad, sesame-crusted breaded chicken, frisee lettuce, marinated anchovies, and cherry tomatoes</i> | 19 |
|--|----|



PLATS - SIDE DISHES

| | |
|--|----|
| Tartare de bœuf à l'italienne, pesto | 23 |
| Tomates cerise, câpres, olives taggiashe et parmesan accompagné de salade ou polenta en pont neuf <i>Italian-style beef tartare, pesto, cherry tomatoes, capers, taggiasca olives, and parmesan, served with salad or polenta pont-neuf style</i> | |
| Cote de veau française de 300g | 29 |
| Asperges et pommes de terre grenaille aux herbes de notre jardin, sauce gribiche maison <i>French veal chop (300g), asparagus and grenailles potatoes with herbs from our garden, homemade gribiche sauce</i> | |
| Pièce de rumsteack de race Aubrac | 26 |
| Polenta en pont neuf, crème de moutarde à l'ancienne et poêlée de légumes de saison <i>Aubrac rump steak, pont-neuf style polenta, old-fashioned mustard cream, and sautéed seasonal vegetables</i> | |
| Mi cuit de thon | 29 |
| Purée de pommes de terre, sauce au poivre noir, crumble de curcuma et vierge de légumes de printemps <i>Seared tuna, mashed potatoes, black pepper sauce, turmeric crumble, and spring vegetable vierge</i> | |
| Lieu noir en croûte de houmous, citron confit et gomasio maison | 26 |
| Riz noir aux légumes de printemps et son coulis d'aubergine <i>Saithe in hummus crust, candied lemon, and homemade gomasio, black rice with spring vegetables and eggplant coulis</i> | |
| Lasagne maison façon Parmigiana et petite salade | 20 |
| Homemade lasagna parmigiana style with a small green salad | |

ACCOMPAGNEMENTS

| | |
|------------------------------------|---|
| Poêlée de légumes de saison | 7 |
| <i>Sauteed seasonal vegetables</i> | |
| Pommes de terre grenailles | 7 |
| <i>Baby potatoes</i> | |
| Frites | 7 |
| <i>French fries</i> | |
| Pont neuf de polenta | 7 |
| <i>Polenta pont-neuf style</i> | |
| Purée de pommes de terre | 7 |
| <i>Mashed potatoes</i> | |
| Salade | 5 |
| <i>Salad</i> | |



MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS - 15€ CHILDREN'S MENU (UP TO 12 Y/O)

Lieu noir frites ou légumes - *Saithe with fries or vegetables*

Nuggets de poulet frites ou légumes - *Chicken nuggets with fries or vegetables*

Glace - *Ice cream*

DESSERTS

| | |
|---|----|
| Café douceur du jour <i>Daily sweet treat with coffee</i> | 6 |
| Café gourmand <i>Selection of sweets treats with cafe</i> | 12 |
| Champagne gourmand Cannelé, pana cotta, tiramisu, gâteau chocolat <i>Gourmet champagne : Canelé, Panna Cotta, Tiramisu, Chocolate Cake</i> | 18 |
| Tiramisu maison <i>Homemade tiramisu</i> | 9 |
| Fondant au chocolat, crème anglaise et fruits rouges <i>Chocolate fondant, red berries, and custard</i> | 12 |
| Tarte aux pommes, glace à la crème d'Isigny <i>Apple tart, isigny creme fraiche ice cream, and caramel</i> | 11 |
| Crème brûlée à l'infusion du moment <i>Crème brûlée flavor of the moment</i> | 9 |

FORMULE LE MIDI EN SEMAINE - 25€

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

🍴 Plats convenants aux végétariens