



— 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

Filet de loup de la baie de Cannes - 27 (uniquement le soir)

Abricot rôti au romarin, riz noir et pesto maison

Seabass fillet from the bay of Cannes with rosemary-roasted apricot, black rice, and homemade pesto

UNIQUEMENT LE MIDI

Fleurs de courgettes de la Maison Bois à Pégomas 14 En tempura, sauce tomate et basilic maison <i>Zucchini Flowers from Maison Bois in Pégomas, in Tempura, with Homemade Tomato and Basil Sauce</i>
La Salade fraîcheur 21 Féta grecque de la maison Kalios, olives Kalamata, pastèque, concombre, menthe et quinoa rouge <i>Greek feta from Kalios, Kalamata olives, watermelon, cucumber, mint, and red quinoa</i>
Salade César au poulet pané au sésame 21 Salade, tomates, parmesan, œufs bio de la ferme d'Utelle <i>Caesar salad with sesame-crust chicken, salad, tomatoes, parmesan, organic eggs from the Utelle farm</i>
Salade Niçoise au tataki de thon 22 Mesclun niçois, olives kalamata, poivrons, cebette, radis, anchois marinés, œuf bio de la ferme d'Utelle <i>Niçoise Salad with tuna tataki</i>
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 <i>Sea Bream Tartare from the Bay of Cannes with apricot, tarragon pesto, Espelette pepper crumble, and yuzu lemon sorbet by MOF Gerard Cabiron</i>
Carpaccio de bœuf à l'italienne et frites de panisses artisanales de Nice 22 <i>Italian-style beef carpaccio with artisan chickpea panisse fries from Nice</i>
Tartare de bœuf traditionnel 180g et frites de panisses 24 <i>Traditional beef tartare (180g) with panisse fries</i>
Filet de daurade de la baie de Cannes 24 Purée de pomme de terre et sauce vierge de fruits et légumes <i>Sea Bream Fillet from the Bay of Cannes with mashed potatoes and a fruit and vegetable salsa</i>
Linguine aux légumes du soleil 21 <i>Linguine with mediterranean vegetables</i>

UNIQUEMENT LE SOIR

Mi cuit de thon, sauce vierge de fruits et légumes 29 Purée de pommes de terre et crumble de piment d'Espelette <i>Seared Tuna with mashed potatoes, fruit and vegetable salsa, and Espelette pepper crumble</i>
Filet de loup de la baie de Cannes, abricot rôti au romarin, riz noir et pesto maison 27 <i>Sea Bass Fillet from the Bay of Cannes, roasted apricot with rosemary, black rice, and homemade pesto</i>
Brochette de bœuf race Aubrac 27 Pommes de terre au four, yaourt grec, ciboulette, citron et coulis de poivrons rouges <i>Aubrac Beef Skewer with baked potato, Greek yogurt, chives, lemon, and red pepper coulis</i>
Côtes d'agneau grillées aux herbes de Provence et son jus corsé 34 Ballotine d'haricots vert et panisses niçoises <i>Grilled Lamb Chops with Provençal herbs, rich lamb jus, green bean ballotine, and chickpea panisse from Nice</i>
Cheeseburger, frites 24 Steak haché 180g façon bouchère, cheddar mûré, sauce américaine et pickles de cornichons <i>180g Butcher-Style Beef Patty with Aged Cheddar, American Sauce, and Pickled Gherkins</i>
Linguine aux légumes du soleil 21 <i>Linguine with mediterranean vegetables</i>
Linguine aux fruits de mer 26 <i>Linguine with Seafood</i>

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 12
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)

Our menu is available in English in our restaurant

FORMULE LE MIDI EN SEMAINE - 25€

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR