



LES TERRASSES
DU SYRACUSE

— Restaurant & Bar —

Les entrées à partager (ou pas...)

Certaines de nos entrées sont disponibles en version entrée ou plat.

Oeuf Parfait , mousseline de panais, Lonzu et noisettes torréfiées <i>Perfect egg, Lonzu, parsnip mousseline and roasted hazelnuts</i>	14,50€
Salade Niçoise , thon mi- cuit, crudités et anchois à l'huile d'olive <i>Niçoise salad, half cooked tuna and achoives</i>	11,00€ / 17,00€
Salade César , au poulet croustillant et poitrine de porc crispy <i>Crispy chicken and bacon Ceasar salad</i>	12,00€ / 18,00€
Ceviche de Daurade , Lait de coco, gingembre, avocat, piment et légumes pickles <i>Sea bream ceviche, coconut milk, chin lemon, avocado ginger, chilli peppers, pickled vegetables</i>	17,00€
Mozarella Burrata , Tomates de pays et basilic <i>Mozarella Burrata, Country tomatoes with basil</i>	16,00€
Tartare de saumon , Yuzu et gingembre <i>Salmon tartare, Yuzu and ginger</i>	17,00€

Notre carte est élaborée à partir de produits frais et nous essayons de favoriser au maximum les produits de notre région afin de vous les faire découvrir ou redécouvrir sans les dénaturer et pour votre seul plaisir.

Les Pâtes

Fregola sarda en risotto et vongole, émulsion de fumet de poissons au vin blanc **26,00€**
Risotto of fregola sarda, clams and white wine fish stock emulsion

Rigatoni Burrata, tomates cerises, olives Taggiasches, basilic et pecorino **18,00€**
Rigatoni Burrata, cherry tomatoes, Taggiasch olives, basil and pecorino

La Terre

Médailon de veau en croûte d'olives, sauce vin rouge et polenta crémeuse **29,50€**
Veau medallion in olive crust, red wine sauce and creamy polenta

Pluma de cochon Ibérique à la plancha, caramélisée aux épices, mousseline de panais et légumes **25,00€**
Pluma of Iberian pig, caramelized with spices and parsnip mousseline and vegetables

Le Classique Cheeseburger de boeuf et frites maison **20,00€**

La Mer

Le Black Burger de Thon Mi-cuit, sauce tartare et frites maison **23,00€**
Halfcooked tuna Black Burger, tartare sauce and homemade french fries

Loup de méditerranée, coulis d'épinard, poêlée de fenouil sauce vin blanc citrons de Menton confits **31,00€**
Mediterranean sea bass, spinach coulis, fennels with white wine sauce and candied Menton lemons

Dos de cabillaud rôti sur la peau, chorizo, sauce vin blanc, risotto de fregola sarda et poutargue **24,00€**
Back of cod roasted on the skin, chorizo, white wine sauce, risotto of fregola sarda and bottarga

Retour de pêche façon bouillabaisse, Rouille maison et croûtons **29,00€**
Bouillabaisse style fish soup, rouille and croutons

Garnitures supplémentaires **5,00€**

Frites Maison / Salade verte / Risotto de fregola sarda / Polenta crémeuse / Légumes du moment
Homemade fries / Green salad / Fregola Sarda Risotto / Creamy Polenta / Season's vegetebales
(Garniture supplémentaire 5,00€)

Notre carte est élaborée à partir de produits frais et nous essayons de favoriser au maximum les produits de notre région afin de vous les faire découvrir ou redécouvrir sans les dénaturer et pour votre seul plaisir.

Menu enfant 15€

Hamburger, Frites

Boule de glace en dessert

Filet de poulet pané, Frites

Boule de glace en dessert

Poisson vapeur, Frites

Boule de glace en dessert

Desserts

Sélection du Chef pâtissier Louis Dubois de la Maison Néron

12,00€

Desserts of your choice among a selection of Neron's Pastries

Sélection de la Fromagerie du Peyron à Saint-Jeannet *Local cheese platter from Saint-Jeannet*

10,00€

Salade de fruits *Fruit's salad*

8,00€

Glaces artisanales *Artisanal ice cream*

1 scoop La boule 2,50€

2 scoop 2 boules 4,50€

3 scoop 3 boules 6,00€

Notre carte est élaborée à partir de produits frais et nous essayons de favoriser au maximum les produits de notre région afin de vous les faire découvrir ou redécouvrir sans les dénaturer et pour votre seul plaisir.

Cocktails

Mojito	12,00€
Mojito fruits : Passion, framboise, mangue ou fraise	14,00€
Moscow Mule : Vodka, jus de citron, Ginger beer	14,00€
Pornstar Martini : Vodka, passion, vanille, servi avec un shot de champagne	14,00€
Green Cadet : Sauvignon Blanc, sucre de canne et citron vert	11,00€
Tropical Mango : Rhum 3 ans, Purée de mangue, citron ginger, beer, perrier	14,00€
Tom collins : Gin bombay, jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse	12,00€
Hugo Spritz : Liqueur de sureau, Prosecco, Menthe fraiche, eau gazeuse	14,00€
Whisky sour : Whisky, citron, sucre de canne	12,00€
Caipirinha : Cachaça, sucre de canne, citron vert	12,00€
Pinacolada : Rhum, purée de coco, jus d'ananas	12,00€
Planter Punch : Rhum, liqueur de banane, jus d'orange, jus d'ananas, grenadine	14,00€

Sans alcools

10,00€

Virgin Mojito

Virgin Colada

Ginger Bora : Purée de fruit de la passion, citron vert, Ginger Beer

Prix nets, nous acceptons les paiements en espèces et carte bancaire. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Alcohol could be dangerous to health and should be consumed with moderation.

Eaux *Waters*

Evian	50cl	4,00€
	75cl	6,00€
Badoit	75cl	6,00€
San Pellegrino	50cl	4,00€

Boissons chaudes *Hot drinks*

Expresso, Déca	2,50€
Double expresso, Cappuccino, Chocolat Chaud	4,50€
Américain, Noisette,	3,00€
Thés et Infusions Palais des Thés	4,50€

Boissons sans alcool *Soft Drinks*

Coca cola, Coca zéro, Perrier, Orangina, Sprite, Fever Tree Tonic, Fuze tea, Red bull	33cl	5€
Jus et nectar de fruits Alain Milliat	20cl	6,00€
Orange, Ananas, Poire, Abricot, Pomme, Tomate		

Apéritifs & Champagnes

Champagne Taittinger Brut Reserve	Coupe 15cl	15€
	Piscine 20cl	18€
	Bouteille 75cl	95€
Champagne Taittinger rosé Prestige	Bouteille 75cl	115,00€
Prosecco Riccadonna	Bouteille 75cl	45,00€
	Coupe 12cl	9,00€
Ricard / Pastis 51	3cl	6,50€
Campari, Noilly Pratt, Martini blanc ou rouge	6cl	7€
Kir vin blanc	12cl	7,50€
Kir Royal		16€

Bières *Beer*

Heineken	25cl 5€	50cl 10€
Affligem	25cl 5€	50cl 10€
Biere du Comté de Nice	25cl 6€	50cl 11€
Monaco / Panaché		25cl 6€
Corona bouteille - Heineken Zéro		33cl 8€

Whisky

Jack Daniels - J&B - Jim Beam		5cl 9€
Nikka From the Barrel		5cl 12€
Glenfiddich 15 ans		5cl 14€
Lagavulin 16 ans		5cl 18€

Gin (Tonic fever tree additionnel +5€)

Bombay sapphire - Tanqueray		5cl 9€
Hendricks		5cl 12€
Mare		5cl 14€

Tequila

Sauza		4cl 9€
Patron Silver		4cl 12€

Vodka

Russian Standard - Absolute Blue		5cl 9€
Grey Goose		5cl 12€

Rhum

Havana club 3 ans		5cl 9€
Diplomatico reserve		5cl 14€
Zacapa XO		5cl 25€


Digestifs - Liqueurs

Limoncello, Amaretto Disaronno, Cointreau, Get 27, Baileys, Kahlúa		5cl 9€
Eau de vie de Poire Williams grande réserve, Grappa Piave		5cl 9€
Armagnac Salemens VSOP, Cognac Hennessy VS		5cl 14€



Carte des vins

Verre 12cl 50cl 75cl 150cl

Vins rosés *Rosé Wines*

Bailli , AOP Côtes de Provence	7€	19€	29€	62€
M de Minuty , AOP Côtes de Provence		23€	37€	76€
Domaine de la Source , AOP Bellet			43€	
Château Rasque , AOP Côtes de Provence	9€	28€	46€	
Whispering Angel , AOP Côtes de Provence			54€	

Vins Blancs *White Wines*

Bailli , AOP Côtes de Provence	7€	19€	29€	
M de Minuty , AOP Côtes de Provence		23€	37€	
La chablisienne , AOC Petit Chablis			33€	
La Galinette Domaine de Sulauze , AOP Coteaux d'Aix, Vin Naturel			36€	
Joseph Mellot, La Chatellenie , AOP Sancerre			51€	
Clos du Moulin aux Moines , AOP Saint-Romain			59€	

Prix nets, nous acceptons les paiements en espèces et carte bancaire. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Alcohol could be dangerous to health and should be consumed with moderation.

Carte des vins

	Verre 12cl	50cl	75cl
Vins rouges <i>Red Wines</i>			
Bailli , AOP Côtes de Provence	7€	19€	29€
M de Minuty , AOP Côtes de Provence		23€	37€
M. Chapoutier Adunatio , AOP Côtes du Rhône	 8€		39€
Camille, Chateau Croix de Labrie , AOP Bordeaux			36€
Clos du Moulin aux Moines , AOP Pinot Noir			42€
Domaine Ogier L'Orientale , AOP Crozes Hermitage			46€



LES TERRASSES
DU SYRACUSE

— Restaurant & Bar —

Prix nets, nous acceptons les paiements en espèces et carte bancaire. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Alcohol could be dangerous to health and should be consumed with moderation.