



QUE SERA SYRAH

TABLE D'HÔTE DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI ENTRE 11H ET 14H30

ENTRÉE

SOUPE DU JOUR

VERDURE **VG** **SG**

Radis melon, concombre, vinaigrette maison



+

PLAT

SANDWICH FOCACCIA 20

RISOTTO DU MOMENT 32

POISSON DU MOMENT 36

TAGLIATELLE AU SAUMON FUMÉ 36

Crème citronnée à l'aneth, câpres

CAVATELLI **VG** 30

Romesco, feta, herbes

+

DESSERT +10

Entremet lime-coco · Chou · Poivron-framboise

+



VERRE DE VIN/BIÈRE +6

Sélection du moment

MENU

MIDI

DISPONIBLE EN SEMAINE ENTRE 11H ET 14H30



POUR PATIENTER

HUÎTRES ROCKEFELLER • 2 / 4 / 6 **SG** 6 - 10 - 14

Mornay, louis d'or

OLIVES **VL** **SG**

Mélange d'olives

FOCACCIA MAISON **VG**

Beurre fouetté du moment

VERDURE **VG** **SG**

Radis melon, concombre, vinaigrette du moment

QUARTIERS DE POMMES DE TERRE **VG** **SG**

Mayonnaise ail noir et miso

BRIOCHE AUX ESCARGOTS

Beurre à l'ail noir

PLANCHE DE FROMAGES & CHARCUTERIES

Marinades, olives, croûtons

BAR À CRU

HUÎTRES FRAÎCHES • 6 / 12 / 24 **SG** 14 - 24 - 45

Mignonnettes maison

TARTARE DE THON

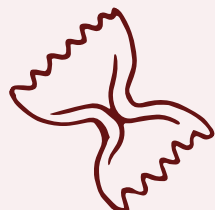
Yogourt framboise, poivrons rouges rôtis, feta, herbes, sarrasin

TARTARE DE CERF

Tomates ancestrales, yogourt chimichurri, câpres, amandes

PLATEAU TERRE ET MER

Huîtres, tartare de thon, tartare de cerf, arrivage du moment



TAPAS À PARTAGER... OU PAS

BURRATINA 26

Purée d'oignons, proscuitto, oignons perlés glacés, pain multigrains

HOUMOUS DE COURGETTES ET POIVRONS **VG** 18

Courgettes grillées, poivrons, halloumi, dukkah aux amandes, pain naan

PANZANELLA **VG** 16

Tomates ancestrales, croûtons de focaccia, chimichurri, concombre, oignons caramélisés
Extras : Poitrine de poulet (+10) / Burrata (+12)

TATAKI DE THON **SG** 20

Purée radis-beurre, gel d'oignons marinés, croûte d'amandes, poivre rose et hibiscus, chips de topinambours

POIREAUX CONFITS **VG** 14

Ricotta fouettée aux herbes, oignons marinés, poireaux frits

GRAVLAX DE SAUMON 16

Crème échalote, graines de moutarde, gel d'oignons marinés, croûtons

SALADE DE CONCOMBRES GRILLÉS **VG** 18

Yogourt grec caméline et sumac, menthe, chili croustillant, pain naan

GUÉDILLE DE CREVETTES 24

Pain brioché, fraise, rhubarbe, salicorne, chips de crevettes

TAGLIATELLE AU SAUMON FUMÉ 32

Crème citronnée à l'aneth, câpres

CAVATELLI **VG** 26

Romesco, feta, herbes

POISSON DU MOMENT 32

RISOTTO DU MOMENT 28

SANDWICHES FOCACCIA 16

- Gravlax de saumon, ricotta fouettée aux herbes, oignons marinés, roquette
- Tempeh grillé, halloumi, sauce courgettes et poivrons, roquette **VG**
- Porchetta de gaspor, artichauts, purée d'oignons, roquette



QUE SERA SYRAH

LUNCH TABLE D'HÔTE

MONDAY TO FRIDAY BETWEEN 11AM AND 2:30PM

APPETIZER

SOUP OF THE DAY

GREEN SALAD **VG** **SG**

Watermelon radish, cucumber, chef's dressing



+

MAIN COURSE

FOCACCIA SANDWICH 20

RISOTTO OF THE MOMENT 32

CATCH OF THE DAY 36

SMOKED SALMON TAGLIATELLE 36

Lemon and dill cream, capers

CAVATELLI **VG** 30

Romesco sauce, feta, herbs

+

DESSERT +10

Lime-coconut · Chou · Raspberry-Bell pepper

+



GLASS OF WINE/BEER +6

Selection of the moment

LUNCH

MENU

AVAILABLE WEEKDAYS FROM 11AM TO 2:30PM



WHILE YOU WAIT...

ROCKEFELLER OYSTERS • 2 / 4 / 6 **SG** 6 - 10 - 14
Mornay sauce, louis d'or cheese

OLIVES **VL** **SG** 6
Mix of olives

HOMEMADE FOCACCIA **VG** 6
Whipped butter of the moment

GREEN SALAD **VG** **SG** 7
Watermelon radish, cucumber, chef's dressing

POTATO WEDGES **VG** **SG** 8
Black garlic and miso mayo

SNAILS BRIOCHE 10
Black garlic butter

CHEESE & CHARCUTERIE BOARD 38
Pickles, olives, croutons

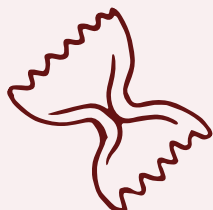
RAW BAR

OYSTERS ON THE SHELL • 6 / 12 / 24 **SG** 14 - 24 - 45
House mignonnettes

TUNA TARTARE 26
Raspberry yogurt, roasted red bell peppers, feta, herbs, buckwheat

VENISON TARTARE 26
Heirloom tomatoes, chimichurri, greek yogurt, capers, almonds

LAND AND SEA PLATTER 60
Fresh oysters, tuna tartare, venison tartare, catch of the day



TAPAS TO SHARE... OR NOT

BURRATINA 26
Onion purée, proscuitto, roasted pearl onions, multigrain bread

ZUCCHINI AND BELL PEPPER HUMMUS **VG** 18
Grilled bell peppers and zucchini, halloumi, almond dukkah, naan bread

PANZANELLA **VG** 16
Heirloom tomatoes, focaccia croutons, cucumber, chimichurri, caramelized onions
Extras : Chicken breast (+10) / Burrata (+12)

TUNA TATAKI **SG** 20
Radish and butter purée, marinated onion gel, almond, pink peppercorn and hibiscus crust, jerusalem artichoke chips

CONFIT LEEKS **VG** 14
Whipped ricotta and herbs, marinated onions, fried leeks

SALMON GRAVLAX 16
Shallot cream, mustard seeds, marinated onion gel, croutons

GRILLED CUCUMBER SALAD **VG** 18
Camelina and sumac greek yogurt, mint, chili crisp, naan bread

SHRIMP ROLL 24
Brioche bun, strawberry, rhubarb, sea asparagus, shrimp chips

SMOKED SALMON TAGLIATELLE 32
Lemon and dill cream, capers

CAVATELLI **VG** 26
Romesco sauce, feta, herbs

CATCH OF THE DAY 32

RISOTTO OF THE MOMENT 28

FOCACCIA SANDWICHES

- Salmon gravlax, whipped ricotta and herbs, pickled onions, arugula
- Grilled tempeh, halloumi, bell pepper and zucchini sauce, arugula **VG**
- Gaspior porchetta, artichoke hearts, onion purée, arugula

VG VEGETARIAN

VL VEGAN

SG GLUTEN FREE

Please advise us about any allergies or food restrictions so we can better serve you.