



QUE SERA SYRAH

TABLE D'HÔTE DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI ENTRE 11H ET 14H30

ENTRÉE

GASPACHO DU MOMENT VG SG

VERDURE DU MOMENT VG SG



+

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 28
Tomates, louis d'or, herbes, noix de pin,
concombre, câpres, olives, citron, roquette

+

DESSERT

Panna cotta +7 • Chou +10 • Affogato +6

+



VERRE DE VIN/BIÈRE

+6

Sélection du moment

MENU

MIDI

DISPONIBLE EN SEMAINE ENTRE 11H ET 14H30



TAPAS À PARTAGER... OU PAS

BURRATINA 26
Chutney d'abricots au thym, purée d'oignons, prosciutto, oignons perlés glacés, amandes, pain multigrains

HOUMOUS DE COURGETTES **VG** 18
Courgettes grillées, halloumi, dukkah, naan

MAÏS GRILLÉ **SG** 20
Purée de maïs, guanciale, maïs grillé, feta, sarrasin frit, roquette

PIEUVRE **SG** 34
Coulis de poivrons, chorizo, maïs, tapenade d'olives, pois chiches frits, piperade

VITELLO TONNATO **SG** 34
Veau de grain rôti servi froid, sauce au thon gaspésien et raifort, câprons, olives kalamata, tomates séchées, caviar de moutarde, basilic

SALADE GRAVLAX ET CONCOMBRE 26
Feta, menthe, olives, concombre grillé, gravlax de truite, croûtons de focaccia, vinaigrette yogourt, citron et fleur d'ail

KEFTA D'AGNEAU 28
Yogourt menthe et érable, pistaches, concombre grillé, tomates cerises, coriandre, roquette, naan

TAGLIATELLE AU SAUMON FUMÉ 32
Crème citronnée à l'aneth, câpres

CAVATELLI SALSA CRUDA 24
Tomates, louis d'or, herbes, concombre, câpres, olives, citron, roquette

POISSON DU MOMENT 32

RISOTTO DU MOMENT 28

SANDWICHES FOCACCIA 16

- Gravlax de saumon, burrata fouettée aux herbes, oignons marinés, roquette
- Tempeh grillé, halloumi, houmous de courgettes, roquette **VG**
- Porchetta de gaspor, artichauts, purée d'oignons, roquette

POUR PATIENTER

HUÎTRES ROCKEFELLER • 2 / 4 / 6 **SG** 7 / 12 / 17
Mornay, louis d'or

OLIVES **VL** **SG** 6

FOCACCIA & BEURRE DU MOMENT **VG** 6

FOCACCIA & DIP **VG** 17
Stracciatella di burrata, miel épicé, persil, pistaches, zeste de citron, huile d'olive

VERDURE DU MOMENT **VG** **SG** 7

GASPACHO DU MOMENT **VG** **SG** 9

QUARTIERS DE POMMES DE TERRE **VG** **SG** 8
Mayonnaise ail noir et miso

FLEURS DE COURGETTES FRITES **VG** 12
Puttanesca, feta fouetté aux herbes

PLANCHE DE FROMAGES & CHARCUTERIES 38
Marinades, olives, croûtons

BAR À CRU

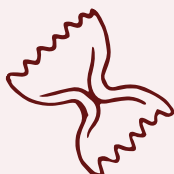
HUÎTRES FRAÎCHES • 6 / 12 / 24 **SG** 16 / 30 / 55
Mignonnettes maison

HUÎTRES FAÇON KIR ROYAL • 2 / 4 / 6 **SG** 7 / 12 / 17
Cassis confites, champagne réserve 2021

TARTARE DE TRUITE 26
Mayo aux courgettes, pomme verte, concombre, caviar de moutarde, coriandre, oignons verts

TARTARE DE CERF 26
Purée de cassis et sauge, champignons, chèvre, poivre des dunes, chips de topinambours

PLATEAU TERRE & MER 60
4 huîtres fraîches, tartare de truite, tartare de cerf, arrivage du moment





QUE SERA SYRAH

LUNCH TABLE D'HÔTE

MONDAY TO FRIDAY FROM 11AM TO 2:30PM

APPETIZER

GASPACHO OF THE MOMENT VG SG

GREEN SALAD VG SG



+

MAIN COURSE

FOCACCIA SANDWICH 20

RISOTTO OF THE MOMENT 32

CATCH OF THE DAY 36

SMOKED SALMON TAGLIATELLE 36

Lemon and dill cream, capers

SALSA CRUDA CAVATELLI VG 28

Tomatoes, louis d'or cheese, herbs, pine nuts, cucumber, capers, olives, lemon, arugula

+

DESSERT

Panna cotta +7 • Choux +10 • Affogato +6

+



GLASS OF WINE/BEER

+6

Selection of the moment

LUNCH

MENU

AVAILABLE WEEKDAYS FROM 11AM TO 2:30PM

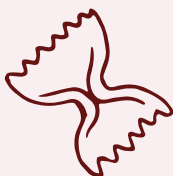


WHILE YOU WAIT

- ROCKEFELLER OYSTERS • 2 / 4 / 6** **SG** 7 / 12 / 17
Mornay sauce, louis d'or cheese
- OLIVES** **VL** **SG** 6
- FOCACCIA & WHIPPED BUTTER OF THE DAY** **VG** 6
- FOCACCIA & DIP** **VG** 17
Stracciatella di burrata, hot honey, parsley, pistachios, lemon zest, olive oil
- GREEN SALAD** **VG** **SG** 7
- GASPACHO OF THE DAY** **VG** **SG** 9
- POTATO WEDGES** **VG** **SG** 8
Black garlic and miso mayo
- CRISPY ZUCCHINI BLOSSOMS** **VG** 12
Puttanesca, whipped feta and herbs
- CHEESE & CHARCUTERIE BOARD** 38
Pickles, olives, croûtons

RAW BAR

- OYSTERS ON THE SHELL • 6 / 12 / 24** **SG** 16 / 30 / 55
House mignonnettes
- KIR ROYAL OYSTERS • 2 / 4 / 6** **SG** 7 / 12 / 17
Confied blackcurrant, 2021 reserve champagne
- TROUT TARTARE** 26
Zucchini mayo, green apple, cucumber, pickled mustard seeds, cilantro, green onions
- VENISON TARTARE** 26
Blackcurrant and sage purée, mushrooms, goat cheese, dune pepper, jerusalem artichoke chips
- LAND & SEA PLATTER** 60
4 fresh oysters, trout tartare, venison tartare, catch of the day



TAPAS TO SHARE... OR NOT

- BURRATINA** 26
Thyme and apricot chutney, onion purée, prosciutto, roasted pearl onions, almonds, multigrain bread
- ZUCCHINI HUMMUS** **VG** 18
Grilled zucchini, halloumi cheese, dukkah, naan
- GRILLED CORN** **SG** 20
Corn purée, guanciale, grilled corn, feta, fried buckwheat, arugula
- OCTOPUS** **SG** 34
Bell pepper coulis, chorizo, corn, olive tapenade, chick peas, piperade
- VITELLO TONNATO** **SG** 34
Chilled roasted grain-fed veal, gaspesian tuna & horseradish sauce, caper berries, kalamata olives, sun-dried tomatoes, mustard caviar, basil
- GRAVLAX AND CUCUMBER SALAD** 26
Feta, mint, olives, grilled cucumber, trout gravlax, focaccia croutons, yogurt, lemon and garlic scape dressing
- LAMB KEFTA** 28
Mint and maple yogurt, pistachios, grilled cucumber, cherry tomatoes, cilantro, arugula, naan
- SMOKED SALMON TAGLIATELLE** 32
Lemon and dill cream, capers
- SALSA CRUDA CAVATELLI** 24
Tomatoes, louis d'or cheese, herbs, cucumber, capers, olives, lemon, arugula
- CATCH OF THE DAY** 32
- RISOTTO OF THE MOMENT** 28
- FOCACCIA SANDWICHES** 16
- Salmon gravlax, whipped burrata, herbs, pickled onions, arugula
 - Grilled tempeh, halloumi, zucchini hummus, arugula **VG**
 - Gaspior porchetta, artichoke hearts, onion purée, arugula