



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 SALSA CRUDA 28
Tomates, louis d'or, herbes, 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**
- Prosciutto, 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

PLANCHE DE FROMAGES & CHARCUTERIES 38
Marinades, olives, croûtons

BAR À CRU

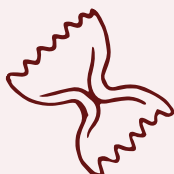
HUÎTRES FRAÎCHES • 6 / 12 / 24 **SG** 16 / 30 / 55
Mignonnettes maison

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



VG VÉGÉTARIEN **VL** VÉGÉTALIEN **SG** SANS GLUTEN



Veuillez nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire afin de mieux vous servir.



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 28
Tomatoes, louis d'or cheese, herbs, 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



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**
- Prosciutto, artichoke hearts, onion purée, arugula

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

CHEESE & CHARCUTERIE BOARD 38
Pickles, olives, croûtons

RAW BAR

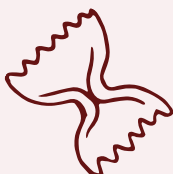
OYSTERS ON THE SHELL • 6 / 12 / 24 **SG** 16 / 30 / 55
House mignonnettes

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



VEGETARIAN



VEGAN



GLUTEN FREE



RESTAURANT

AU
MENU

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