



LA TERRASSE
HÔTEL - RESTAURANT

FAIT MAISON
HOME MADE



La plupart des légumes que nous utilisons sont cultivés dans la ferme de Yoann à Saint Père sous Vézelay, ferme en **agriculture biologique**. Tout est **fait maison**, la viande bovine est française.

*Most of the vegetables come from the **organic farm** of Yoann, in Saint Père sous Vezelay. Everything is **homemade**.*

LE MENU DU MIDI



ENTRÉE DU JOUR
PLAT DU JOUR
DESSERT DU JOUR
(VOIR ARDOISE)

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT :
24,00 EUROS**

**ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT
19,50 EUROS**

MENU ENFANT **11,00 EUROS**

PLAT DU JOUR (½ PORTION)
OU
POISSON DU JOUR (½ PORTION)
OU
TRAVERS DE PORC (½ PORTION)

PETIT POT DE GLACE VANILLE FRAISE OU
VANILLE CHOCOLAT
OU
DEMI PORTION DE DESSERT DU JOUR

MENU FOR LUNCH



*STARTER OF THE DAY
MAIN COURSE OF THE DAY
DESSERT OF THE DAY
(SEE BLACK BOARD)*

***STARTER + MAIN COURSE + DESSERT :
24,00 EUROS***

***STARTER + MAIN COURSE
OR
MAIN COURSE + DESSERT
19,50 EUROS***

FOR CHILDREN **11,00 EUROS**

*DISH OF THE DAY (HALF- PORTION)
OR
FISH OF THE DAY (HALF- PORTION)
OR
MARINATED AND GRILLED PORC RIBS
(HALF- PORTION)

SMALL POT OF STRAWBERRY AND
VANILLA ICE CREAM OR CHOCOLATE
AND VANILLA
OR
HALF PORTION OF THE DESSERT OF THE
DAY*



 **LA TERRASSE**
HÔTEL - RESTAURANT

FAIT MAISON
HOME MADE



La plupart des légumes que nous utilisons sont cultivés dans la ferme de Yoann à Saint Père sous Vézelay, ferme en **agriculture biologique**. Tout est fait maison, la viande bovine est française.

*Most of the vegetables come from the **organic farm** of Yoann, in Saint Père sous Vezelay. Everything is **homemade**.*

LA CARTE

MIDI ET SOIR (LUNCH AND DINNER)

ENTREES / STARTERS

ENTREE DU JOUR

(Voir ardoise)

Starter of the day (see black board)

ESCARGOTS DE BOURGOGNE A L'AIL ET PERSIL

9,00 EUROS

6 snails with garlic butter and parsley

CARPACCIO DE BŒUF, HUILE D'OLIVE, CITRON, COPEAUX DE PARMESAN, CIBOULETTE ET SALADE

12,50 EUROS

*Finely slice French beef, olive oil, parmesan
cheese, chives, salad*

CAVIAR D'AUBERGINES FRAICHES CONFITES AU GINGEMBRE, CITRON, TOMATE ET PERSIL

8,50 EUROS

*Aubergine cavier with thyme, ginger, lemon
and parsley*

TARTARE DE POISSONS ET SALADE

12,00 EUROS

Fish tartare with salad

FOIE GRAS DE CANARD MAISON AVEC TOASTS ET CHUTNEY

16,50 EUROS

Homemade foie gras with toast and chutney

L'ASSIETTE DE JAMBON CRU DU MORVAN, SALADE VERTE, TOMATES ET BILLES DE FRUITS DE SAISON

10,50 EUROS

*Cured ham from the Morvan with mixed
salad and fruits*



PLATS / MAIN COURSE

SOURIS D'AGNEAU SAUCE THYM ET MIEL, LEGUMES DE SAISON

16,50 EUROS

Lamb shank with sauce made from honey and thyme, with seasonal vegetables

FILET DE BŒUF CHAROLAIS DE BOURGOGNE (200 GR) SAUCE POIVRE VERT DU KERALA, POEELE DE POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS

27,00 EUROS

Fillet of charolais beef (200 g) with potatoes and mushrooms, served with a green pepper sauce

PARMENTIER DE BOEUF BOURGUIGNON EFFILOCHÉ

14,00 EUROS

Burgundy beef cottage pie

SUGGESTION DE PRODUIT DE LA MER OU DE RIVIERE

(Voir ardoise)

Fish or seafood of the day
(see black board)

SUGGESTION DE PRODUIT DE LA TERRE

(Voir ardoise)

*Dishes of the day
(see blackboard)*

TRAVERS DE PORC MARINE ET GRILLE, SAUCE CREOLE AVEC PATATE DOUCE AU PIMENT D'ESPELETTE ET SALADE

14,00 EUROS

Marinated grilled pork ribs, creole sauce, sweet potatoes with espelette pepper and salad.

GAMBAS FLAMBEES AU RHUM VIEUX, SEMI-DECORTIQUEES, ET BOULGOUR AUX PETITS LEGUMES

19,00 EUROS

Flambéed semi-peeled king prawns, bulgur wheat with small vegetables.




DESSERTS

L'ASSIETTE DE TROIS
FROMAGES (EPOISSES,
CHAOURCE ET CHEVRE) 


7,00 EUROS

*Plate of three local cheeses (goats cheese,
Chaource and Epoisses)*

MACARON GANACHE DE
CHOCOLAT BLANC, BRUNOISE
DE FRUIT ROUGE ET
PISTACHES CONCASSEES 

9,00 EUROS

*Macaron with white chocolate ganache, red
fruit brunoise and pistachios*

DEMIE SPHERE EXOTIQUE AU
CARMEL LAITIER, INSERT DE
FRUITS DE LA PASSION
NAPPAGE MIROIR ANANAS 

8,00 EUROS

*Exotic caramel hemisphere, passion fruit and
pineapple topping*

SABLE, AGRUMES ET CREME AU
BEURRE CITRONNEE 

8,00 EUROS

Shortbread with citrus and butter cream

TRIO DE CHOCOLATS, NOIR,
BLANC ET AU LAIT, BISCUIT AUX
AMANDES 

9,00 EUROS

*Three chocolates, dark, white and milk.
Almond biscuit.*





LA TERRASSE *LA*
HÔTEL - RESTAURANT

RESTAURANT: (+33) 3 86 33 25 50

HÔTEL: (+33) 3 86 47 29 81

SYBARLATERRASSE@GMAIL.COM

WWW.FACEBOOK.COM/SYBAR.LATERRASSE

WWW.VEZELAY-LATERRASSE.COM