



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 Yoan in Saint Père. Everything is **homemade**.*

MENU DU MIDI

- LES 3 PLATS : 24,00 EUROS
- 2 PLATS : 19,50 EUROS



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

**ENTREE + PLAT + DESSERT
24,00 EUROS**

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

MENU ENFANT **12,00 EUROS**

STEACK HACHE OU POISSON DU JOUR OU
BŒUF BOURGUIGNON, GARNITURE AU
CHOIX

CREME BRULEE OU 2 BOULES DE GLACE
(VANILLE / CHOCOLAT / FRAISE)

MENU FOR LUNCH

- 3 DISHES: 24,00 EUROS
- 2 DISHES : 19,50 EUROS



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**


CHILDREN'S MENU **12,00 EUROS**

MINCED MEAT BURGER OR FISH OF THE
DAY OR BURGUNDY BEEF, GARNITURE
OF YOUR CHOICE

CREME BRULEE OR 2 BALLS OF ICE
CREAM (VANILLA / CHOCOLATE /
STRAWBERRY)

LA CARTE

LES SALADES / SALADS

SALADE EXOTIQUE (SALADE VERTE, CRUDITES, MANGUE, CREVETTES, GUACAMOLE, GAMBAS CONFITE, SAUCE AGRUMES) 

14,00 EUROS

EXOTIC SALAD (GREEN SALAD, CRUDITES, MANGO, SHRIMPS, GUACAMOLE, CONFIT OF TIGER PRAWNS, CITRUS SAUCE)

SALADE DE POULET MARINE (SALADE VERTE, LEGUMES, VERMICELLES SOUFFLES, POULET CHAUD, SAUCE CESAR)

12,50 EUROS 

MARINATED CHICKEN SALAD (LETTUCE, VEGETABLES, VERMICELLI, HOT CHICKEN, CESAR SAUCE)


SY

LA TERRASSE
HÔTEL - RESTAURANT

SALADE VEGETARIENNE, SERVIE TIEDE (QUINOA, SAUTE DE LEGUMES, TOAST SANS GLUTEN, SAUCE BASALMIQUE)

13,00 EUROS 

WARM VEGETABLE SALAD (QUINOA, SAUTEED VEGETABLES, GLUTEN FREE TOAST, BASLSAMIC SAUCE)

SALADE PAYSANNE, SERVIE TIEDE (GESIERS, LARDONS, SALADE VERTE, LEGUMES, TARTINE CHAUDE DE CHAOURCE, SAUCE AU VINAIGRE DE CASSIS) 

14,00 EUROS

FARM HOUSE SALAD SERVED WARM (BACON LARDONS, VEGETABLES, DUCK GIZZARDS, TARTINE OF CHAOURCE CHEESE, BLACKCURRENT AND VINEGAR SAUCE)



ENTREES / STARTERS

ESCARGOTS DE BOURGOGNE A L'AIL ET PERSIL

9,00 EUROS

*6 burgundy snails with garlic and parsley
butter*

VELOUTE DE LEGUMES, EMULSION DE CHATAIGNES ET CHIPS DE LARD

9,00 EUROS

*Cream of vegetable soup, emulsion of
chestnut with crispy bacon*

FOIE GRAS DE CANARD MAISON AVEC TOASTS ET CHUTNEY

17,00 EUROS

Homemade foie gras with toast and chutney

TERRINE BOURGUIGNONNE AU CERF, PORC ET COGNAC

10,00 EUROS

*Burgundy terrine made with venison, pork
and cognac*

ENTREE DU JOUR (VOIR ARDOISE)

Starter of the day (see black board)

SY

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 Yoan, in Saint Père. Everything is **homemade**.*

PLATS/MAIN COURSES

FILET DE BŒUF CHAROLAIS
(200 GR) SAUCE A L'EPOISSES.




28,00 EUROS

FILLET OF CHAROLAIS BEEF (200 GR)
EPOISSES SAUCE.

BŒUF BOURGUIGNON, LE
TRADITIONNEL 

15,00 EUROS

TRADITIONAL BEEF BOURGUIGNON.

POCHOUSE (TRUITE ET SANDRE,
SAUCE AU VIN BLANC ET FUME
DE POISSON, LARDONS,
CHAMPIGNONS) 

21,00 EUROS

POCHOUSE (TROUT AND SANDER, SAUCE
MADE WITH WHITE WINE AND SMOKED
FISH, LARDONS, MUSHROOMS).

SOURIS D'AGNEAU CUISSON
BASSE TEMPERATURE,
OIGNONS CONFITS, JUS
D'AGNEAU. 

19,00 EUROS

SLOW COOKED LAMB SHANK, CONFIT OF
ONIONS, LAMB JUS.

SY

LA TERRASSE
HÔTEL - RESTAURANT

PLAT DU JOUR
(VOIR ARDOISE) 


MAIN COURSE OF THE DAY (SEE BLACK
BORD)

Tous nos plats sont accompagnés
de 2 garnitures à choisir parmi les
garnitures listées page suivante.


*All our dishes are served with a
choice of 2 accompaniments.
Please choose from the following
page.*

**GARNITURES POUR
ACCOMPAGNER VOS
PLATS : 2 GARNITURES
AU CHOIX**

**TRIMS TO
ACCOMPANY YOUR
DISHES: 2 TRIMS OF
YOUR CHOICE**

GRATIN DU MORVAN (POMMES
DE TERRE, EPOISSES, SAUCISSE
DE MORTEAU, CREME). 

*POTATO GRATIN MADE WITH CHEESE,
SMOKED SAUSAGE AND CREAM.*

RIZ ROUGE FACON
THIEBOUDIENNE (RIZ SAUTE
CUIT A L'ETOUFFE, A LA
TOMATE ET AU FUME DE
POISSON) 

*THIEBOUDIAN RED RICE (RICE COOKED WITH
TOMATO AND SMOKED FISH STOCK)*

SY

LA TERRASSE 
HÔTEL - RESTAURANT


POELLEE DE LEGUMES DE
SAISON 
FRIED VEGETABLES

POMMES DE TERRE
GRENAILLES SAUTEES, A L'AIL
ET AU PERSIL 
*SAUTEED POTATOES WITH GARLIC AND
PARSLEY*

FLAN DE LEGUMES 
VEGETABLE FLAN



DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES
(EPOISSES, CHAOURCE,
CHEVRE, REGAL DE
BOURGOGNE) 

9,00 EUROS

*CHEESE PLATE WITH LOCAL GOATS CHEESE,
CHAOURCE, EPOISSES AND REGAL DE
BOURGOGNE.*

TARTE AMANDINE AUX FRUITS
DE SAISON 

8,00 EUROS

SEASONAL FRUIT ALMOND TART

MOUSSE PASSION ENROBEE DE
CHOCOLAT NOIR CROQUANT ET
INSERT DE PISTACHES
CAMELISEES 

9,00 EUROS

*PASSION FRUIT MOUSSE COVERED WITH
CRUNCHY BLACK CHOCOLATE AND A
CAMELIZED PISTACHIO INSERT.*


CREME BRULEE AUX
SPECULOS 

7,00 EUROS

CREME BRULEE WITH SPECULOS

SY

LA TERRASSE  
HÔTEL - RESTAURANT

TRIO DE CHOCOLAT, BISCUIT
AMANDINE SANS GLUTEN,
GANACHE MONTEE AU
CHOCOLAT BLANC, NOIR ET
CHOCOLAT CAMEL 

9,00 EUROS

*CHOCOLATE TRIO, GLUTEN-FREE ALMOND
BISCUIT BASE, 3 GANACHES, WHITE, DARK
AND CAMEL CHOCOLATE*

DESSERT DU JOUR (VOIR
ARDOISE) 

DESSERT OF THE DAY (SEE BLACK BOARD)





LA TERRASSE
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