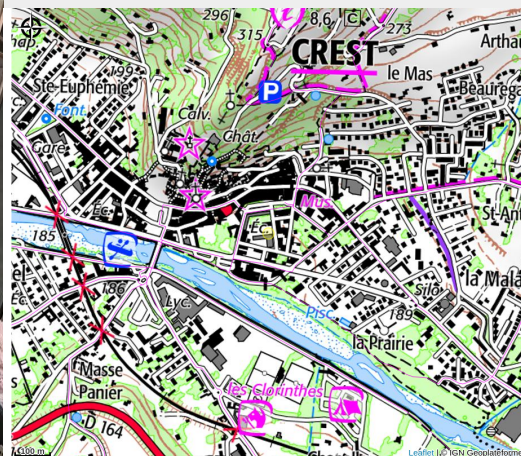


# Le Sybarite



Crédit : Brunch traiteur (Le Sybarite)



Plaisir d'un menu de restaurant à emporter ou en terrasse de mai à octobre.

Un menu orienté autour de 3 produits de saison. Possibilité de formules. Proposition d'un service traiteur pour vos réceptions, séminaires et repas de famille.

## Infos pratiques

Catégorie : Restaurants

# Description

Le Sybarite est un restaurant de plats à emporter ou sur place de mai à octobre associant une cuisine de tradition française et une cuisine du monde dans ses menus.

Le chef Jean-Luc propose une carte déclinée sur trois produits de saison. La cuisine est faite entièrement "maison" autour de produits locaux et souvent bio. Nous travaillons avec les agriculteurs et commerçants de Crest et de ses alentours.

C'est une cuisine savoureuse, raffinée et créative qui a pour objectif de créer la surprise dans l'alliance subtile des goûts et des produits.

La présentation de chacun des plats est très soignée et dressée dans des contenants de qualité (bois ou bambou ou verre) respectant l'environnement. Selon la saison, des piques-niques "rivière" sont proposés.

En terrasse, nous proposons un menu unique qui sait cependant s'adapter aux différents régimes alimentaires.

Le Sybarite propose des formules de l'entrée-dessert au menu complet. Notre offre phare est le "coffret duo" où le menu s'accompagne d'amuse-bouches maison et d'un cocktail.

La formule rivière, de mai à septembre (coffret duo consigné comprenant repas, couverts et nappe en tissu) permet d'allier gastronomie et détente au bord de la Drôme.

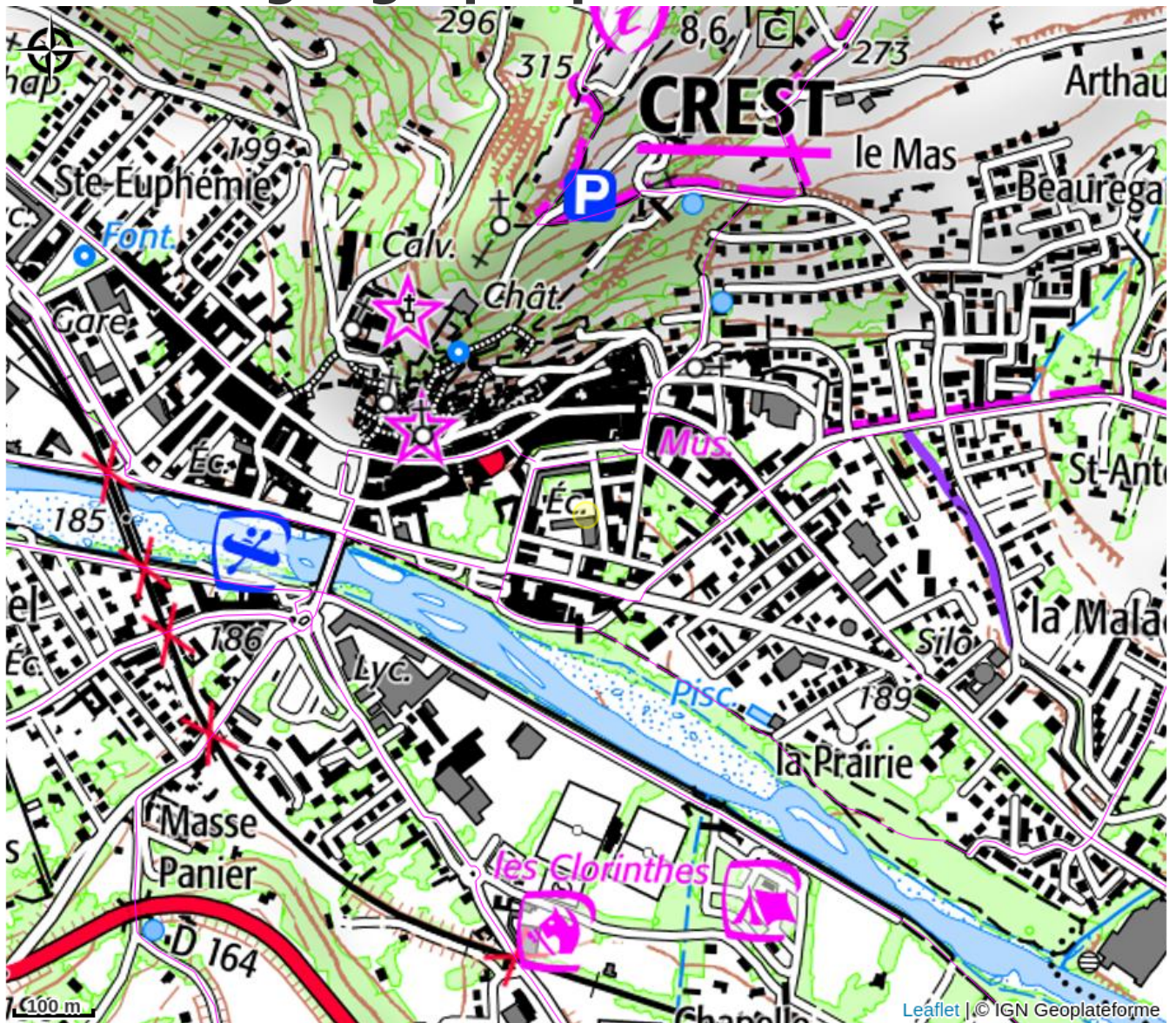
Pour rendre nos menus davantage ludiques, nos boîtes de repas sont agrémentées d'un jeu-questions de partage.

L'accueil de nos clients est personnalisé et toujours chaleureux. Une explication est apportée autour du menu et du mode de réchauffage des plats. Une attention particulière est donnée aussi à propos des allergènes potentiels.

Notre restaurant propose aussi un service traiteur sur commande qui s'adapte aux besoins, au budget, à l'occasion et surtout aux envies !



# Situation géographique



# Toutes les informations pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Du 01/01 au 17/12 le lundi, jeudi, vendredi et les week-ends de 10h30 à 20h30.  
Fermé le mardi et mercredi.

Deux services : midi et soir du jeudi soir au lundi soir.

### Tarifs:

A la carte : de 7 à 17 €

Menu adulte : à partir de 29 € (Formules entrée-dessert (13€)

Formules Plat-dessert ou entrée-plat (23€)

Formule enfant 12€

Menu DUO uniquement à emporter 50€)

Menu dégustation : à partir de 50 €

Plat du jour : à partir de 17 €

Menu du jour : de 25 à 29 €.

### Modes de paiement:

American Express, Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Virement, Paiement en ligne, Paiement sans contact

### Services:

Animaux acceptés, Réservation de prestations, Restauration, Banquet, Restauration rapide, Plats à emporter/Plats cuisinés, Traiteur, Livraison à domicile, Buffet, Accessible en poussette, Service midi, Service soir

Fiche mise à jour par Office de Tourisme de la Vallée de la Drôme le 17/12/2025

## Contact

16 rue Claire de Chandeneux

26400 Crest

Tél. 06 84 85 74 81

[restaurant@lesybarite.art](mailto:restaurant@lesybarite.art)

<https://www.lesybarite.art/>