

BRASSERIE YORA

ENTRÉES

L'OEUF MAYO YORA	5
SALADE DE TOMATES À L'ANCIENNE <i>Fleur de sel, huile d'olive AOP de Provence, huacatay et balsamique</i>	7
CÉVICHE VÉGÉTALE AUX AGRUMES	7
COUSTILLANTS DE CREVETTES <i>Cheveux d'ange et guacamole</i>	12
CARPACCIO D'ESPADON <i>Citron vert, fraises, grenades, maïs choco, sésame et menthe fraîche</i>	17
BURRATA DE BUFFLONNE <i>Pain noir Argentin, pesto de pistache et jeunes pousses</i>	17

SIGNATURE DU CHEF

TIGRE QUI PLEURE 21
*Tataki de bœuf, feuilles de castelfranco, réduction miso,
tomates cerise, leche del tigre, tempura explosif d'aji amarillo*

SALADE OCÉANIQUE 20
*Tataki de thon, anchois de Collioure, pickles de chou rouge,
haricots verts, maïs choco, salade méritée, poudre de câpres et olives noires*

ROULEAUX DE CHÈVRE RÔTIS AU MIEL 18
Poire confite, noix torréfiées et feuilles de castelfranco

LES FRITES MAISONS

LA CLASSIQUE	5
À LA CANNELLE	7
AU CHEDDAR & JALAPEÑOS	7
AUX ÉPICES MEXICAINES	7

PLATS

Les accompagnements sont proposés séparément

EL BURGER <i>Steak charolais, cheddar, pickles d'échalote, oignon frit</i>	18
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU <i>Cébette, citron vert, curcuma & oignon rouge</i>	17
VOLAILE MISO <i>Mariné au gingembre, soja et sésame</i>	17
MAGRET DE CANARD <i>Sauce chimichurri</i>	18
CÉVICHE DE SAUMON <i>Maïs choco, oignons rouges, avocat, sauce nikkei et oignon frit</i>	25
CHOU-FLEUR PARFUMÉ ET FRIT <i>Bouquet d'herbes, réduction de soja, sésame noir et feuilles d'arroche</i>	10

ACCOMPAGNEMENTS

RIZ À L'ORANGE	5
LÉGUMES DE SAISON AU MISO	6
GRENAILLES TAPÉES AUX 1001 ÉPICES	6
PURÉE DE POMME DE TERRE	5
MESCLUN	5

PRIX NET EN EURO TTC - SERVICE COMPRIS

BRASSERIE YORA

LES PLANCHES APÉROS

FROMAGES <i>Fromages de saison</i>	17	CHARCUTERIES <i>Sélection du chef</i>	17
LA VÉGÉTARIENNE <i>Poicamole, Houmous artichaut, Olivade noire aux figues</i>	15	MIXTE <i>Fromages et Charcuteries</i>	21

GOURMANDISES

par Jean Thomas Schneider
M.O.F. & Double champion du Monde de Pâtisserie



CRÈME BRÛLÉE VANILLE <i>Dans son ramequin en chocolat</i>	12	MOUSSE CHOCOLAT NOIR <i>Crumble cacao</i>	12
--	----	--	----

DESSERTS

SALADE DE FRUITS DE SAISON <i>Au tirop Matcha</i>	9	ÎLE FLOTTANTE <i>Crème anglaise et amandes</i>	9
CAFÉ GOURMAND <i>3 mignardises du chef</i>	14	CHAMPAGNE GOURMAND <i>Coupe de champagne et 3 mignardises du chef</i>	19

SÉLECTION DE GLACES & SORBETS ARTISANAUX

Glaces : Vanille de bourbon de Madagascar, Chocolat noir Suisse, Pistache
Sorbets : Citron vert des Amériques, Fraîse Senga, Pêche de vigne de France
1 parfum - 2,5 / 2 parfums - 4,5 / 3 parfums - 7

MENU DU CHEF 36

39€ avec 1 verre de vin ou 1 soft
Céville végétale aux agrumes
*Magret de canard, sauce chimichurri
et grenailles tapées aux 1001 épices*
*Crème brûlée vanille dans son ramequin de
chocolat*

MENU ENFANT 15

Pour nos princes et princesses de moins de 12 ans
Œuf mayonnaise
Frites, poulet mariné, mayo et ketchup
Fraises au sucre



TRADUCTION
& ALLERGÈNES

PRIX NET EN EURO TTC - SERVICE COMPRIS