

BRASSERIE

YORA

COCKTAILS 14

PISCO SOUR

Pisco, citron vert, sucre de canne,
aquafaba, angostura bitter

PALOMA

Tequila Cazadore, jus de citron vert,
schweppes sélection pomelo

EXPRESSO MARTINI

Vodka, liqueur de café,
sucre de cannes, expresso

COCO LOCO

Rhum brun, coco, jus de citron vert,
sirop de miel, angostura bitter

HERMETO PASCOAL

Mezcal Vida Del Maguey, jus de citron vert,
sirop de concombre, purée de yuzu, bitters au céleri

AMAZONIAN JUICE 8

Les bienfaits des plantes amazoniennes
dans un cocktail de fruits 25cl

YORA GREEN

Baccharis : trésor de detox
Jus de pomme, épinard, ananas

TOXINE DOWN

Lapacho : je booste mon immunité
Maracuya, mangue

AMAZONIA POWER

Camu camu : meilleur tonifiant au monde
Jus d'orange, maracuja, banane

ACAÏ JUICE

Açaï: concentré vitalisant et antioxydant
Chica morada, ananas, coco

VINS

ROUGES

	12 cl	75 cl
LUSSAC ST EMILION	8	42

AOP - Château de Maldure - Bordeaux
Un vin aux notes de fruits mûrs.

CÔTES DU RHÔNES -BIO	8	42
-----------------------------	----------	-----------

AOP - Les Jarlotiers - Rhône
Fruits noirs, épices, bouche ample et maîtrisée

PINOT NOIR	7	36
-------------------	----------	-----------

IGP Pays d'Oc - Maison Castel - Languedoc
Cerise, framboise, épices douces

MALBEC RESERVA	-	58
-----------------------	----------	-----------

La Iride - Argentine - Arôme intense et fumé

ROSÉ

CAP DES ESPERELLES	8	42
---------------------------	----------	-----------

IGP Var - Vin de Provence

BLANCS

	12 cl	75 cl
CHABLIS	-	58

AOP - Domaine Christophe Patrice
Bourgogne minéral, des notes citronnées

CHARDONNAY MENDOZA	8	42
---------------------------	----------	-----------

Argentine - Bodega Hinojosa Don Silvestre
Arômes de fruits tropicaux et d'agrumes

SAUMUR CHENIN	8	42
----------------------	----------	-----------

AOP - Vignoble Berthier - Loire
Poire, fruits confits, touche miellée
et truffe blanche

PALOOZA	7	36
----------------	----------	-----------

IGP Pays d'Oc - Languedoc
Notes de fleurs blanches, de miel, de rhubarbe
et de fruits confits

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT

Sélection du moment

12 cl	75 cl
14	70

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
CROUSTILLANTS DE CREVETTES <i>Cheveux d'ange et guacamole</i>	12
CARPACCIO D'ESPADON <i>Citron vert, fraises, grenades, maïs choclo, sésame et menthe fraîche</i>	17
BURRATA DE BUFFLONNE <i>Pain noir Argentin, pesto de pistache et jeunes pousses</i>	17

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
VOLAILLE MISO <i>Mariné au gingembre, soja et sésame</i>	17
MAGRET DE CANARD <i>Sauce chimichurri</i>	18
CÉVICHE DE SAUMON <i>Maïs choclo, 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

SIGNATURE DU CHEF

TIGRE QUI PLEURE 21

*Tataki de bœuf, feuilles de castelfranco, réduction miso,
tomates cerise, leche del tigre, tempura explosif d'ají amarillo*

SALADE OCÉANIQUE 20

*Tataki de thon, anchois de Collioure, pickles de chou rouge,
haricots verts, maïs choclo, salade médisse, 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

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

BRASSERIE
YORA

LES PLANCHES APÉROS

FROMAGES

Fromages de saison

17

LA VÉGÉTARIENNE

*Poicamole, Houmous artichaut,
Olivade noire aux figues*

15

CHARCUTERIES

Sélection du chef

17

MIXTE

Fromages et Charcuteries

21

GOURMANDISES

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



CRÈME BRÛLÉE VANILLE

Dans son ramequin en chocolat

12

MOUSSE CHOCOLAT NOIR

Crumble cacao

12

DESSERTS

SALADE DE FRUITS DE SAISON

Au sirop Matcha

9

ÎLE FLOTTANTE

Crème anglaise et amandes

9

CAFÉ GOURMAND

3 mignardises du chef

14

CHAMPAGNE GOURMAND

Coupe de champagne et 3 mignardises du chef

19

SÉLECTION DE GLACES & SORBETS ARTISANAUX

Glaces : Vanille de bourbon de Madagascar, Chocolat noir Suisse, Pistache

Sorbets : Citron vert des Amériques, Fraise 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

Céviche végétale aux agrumes

*Magret de canard, sauce chimmichuri
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



PRIX NET EN EURO TTC - SERVICE COMPRIS

TRADUCTION
& ALLERGÈNES

BRASSERIE
YORA

BIÈRES

CUZQUENA DARK LAGER 4,8° 30,5cl 7

PILSEN 4,8° 33cl 7

ALCOOLS 4cl

PISCO DEMONIO QUEBRA	10	HAVANA CLUB ANEJO ESPECIAL	10
MEZCAL VIDA DEL MAGUEY	12	CHIVAS REGAL 12ans	12
TEQUILA CAZADORES BLANCO	10	KAHLUA	10
TEQUILA CAZADORES REPOSADO	12		

EAUX & SOFTS

BADOIT / EVIAN 50cl	5	LIMONADE BIO 25cl	4,50
INCA KOLA 30cl	6	FUZE TEA PÊCHE 33cl	4,50
CHICHA MORADA 25cl <i>Jus à base de maïs violet et cannelle</i>	5,50	MARACUJA 25cl <i>Jus de fruits de la passion</i>	5,50
COCA COLA / ZERO 33cl	5	SCHWEPES SÉLECTION POMELO 20cl	5

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO / DÉCAFÉINÉ	3	MATCHA LATTE BIO	8
CAFÉ ALLONGÉ	3,50	SUPPLÉMENT LAITS VÉGÉTAUX : <i>Amande, Avoine ou Coco</i>	1
NOISETTE	4	SUPPLÉMENT SIROPS : <i>Caramel, Vanille, Noisette ou Chocolat</i>	1
DOUBLE EXPRESSO	4,50	THÉS & INFUSIONS	5
CAPPUCCINO / MOCACCINO	6	<i>Sélection Dammann & Frères</i>	
LATTE / FLAT WHITE	5,50	<i>Thés : Earl Grey, English Breakfast, Jasmin,</i>	
CHOCOLAT CHAUD	5,50	<i>Fruits rouges, Sencha, Menthe</i>	
CHOCOLAT / CAFÉ VIENNOIS	6	<i>Infusions : Rooibos, Tilleul menthe, Verveine,</i>	
CHAI LATTE	7	<i>Infusion des Merveilles</i>	