

# LA YOURTE

BRASSERIE MAISON

TOUT LE MONDE S'Y RETROUVE !

## POUR DÉBUTER

### TARTARE DE SAUMON – 9

au citron vert et gingembre, avocat et caviar de hareng

### ŒUFS BIO FAÇON MIMOSA au thon – 5

### CARPACCIO DE BŒUF origine France 75 gr – 10

### 120 GRAMMES DE BURRATA – 14

tomates saveur d'antan, basilic, huile d'olive Bio /  
Cornet de frites fraîches +3€

### LÉGUMES DU SUD marinés aux olives – 7

Jambon Serrano **ou** Crevette rôtie, huile d'olive Bio

## LES INCONTOURNABLES

### MERLU SAUVAGE EN PAPILOTE – 19

courgettes et jus au safran

### SALADE BRASSERIE MAISON – 14

thon, saumon fumé, avocat, pommes de terre,  
olives, salade mélangée

### TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU 180 GR

Classique **ou** Aller-Retour – 17

Italien – 18

### SALADE CAESAR « LA NÔTRE » – 17

### TOMATES FARCIES « COMME À LA MAISON » – 14

riz Pilaf

### BURGER DE BŒUF, frites fraîches et salade

(steak haché frais 150 gr origine France, cheddar, poitrine  
de porc fumée, sauce Barbecue, tomate, salade romaine)

Classique – 17

Double steak – 24

### CARPACCIO DE BŒUF origine France (2 × 75 gr) – 18

frites fraîches et salade

### FOCACCIA (jambon aux herbes, Comté et tomates) – 13

salade verte

## SEUL OU À PARTAGER À L'APÉRO

SAUCISSE SÈCHE - 5

CORNET DE FRITES FRAÎCHES - 3

FOCACCIA (Jambon aux herbes, Comté et Tomate) - 7

JAMBON SERRANO & FOCACCIA

À L'HUILE D'OLIVE BIO - 9



## DERRIÈRE LES FOURNEAUX

LAURENT

Après un parcours parmi les plus grands chefs étoilés à Paris, Laurent décide de revenir aux sources en Haute-Savoie et s'installe sur les bords du Léman. Amoureux des produits locaux, toujours à la recherche de nouvelles idées et de nouveaux challenges, il prend possession des cuisines de « La Yourte » pour notre plus grand plaisir gustatif.

## MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE/PLAT **ou** PLAT/DESSERT

- 18 -

Uniquement le midi.



## À LA PLANCHA

**CREVETTES SAUVAGES EN BROCHETTE – 18**  
piment d'espelette, linguine aux herbes

**180 GR DE FILET DE BŒUF – 25**  
origine France, frites fraîches et salade verte –  
Sauce au choix : ketchup maison, échalotes confites

**FILET DE CANETTE RÔTIE – 19**  
aubergines en caviar et grillées, jus Arabica

## LES MIJOTÉS

**CUISSE DE POULET FERMIER – 15**  
de Challans Label Rouge en cocotte aux olives et  
citron, pommes de terre rôties

**TRAVERS DE COCHON – 18**  
origine France, miel et romarin, ketchup maison,  
pommes de terre rôties

## NI VIANDE, NI POISSON

🌱 **LASAGNE** aux légumes du soleil – 14

🌱 **LINGUINE** pesto verde, tomate, basilic – 13

## FINIR EN DOUCEUR

**AUTHENTIQUES PROFITEROLES – 7**

**TARTE AUX POMMES – 7**  
crème d'amandes et caramel (10cm)  
Pour les plus gourmands + 10 cm – 12

**PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES – 7**

**SOUPE D'AGRUMES** sorbet citron vert – 7

**GAUFRE** confiture de lait, chantilly – 8

**DAME BLANCHE – 8**

**COMME À LA PLAGE – MAGNUM – 5**  
Parfum au choix : Amandes ; chocolat blanc ;  
double chocolat ; caramel salé

**CAFÉ GOURMAND – 8**  
Consultez notre ardoise

## NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Crozets et pâtes de chez **ALPINA**

Nos Sorbets et Glaces  
de chez **GLACES DES ALPES**

Nos Bières du **MONT BLANC**

## MENU ENFANT

– 10 –

avec boisson - servi jusqu'à 12 ans  
(Eau minérale 50 cl ou Soft ou Sirop ou Jus de fruit)

### PLAT AU CHOIX :

Filet de saumon à la plancha ;  
Cuisse de poulet de Challans Label Rouge ;  
Steak haché de bœuf 150 gr origine France ;  
Linguine, pesto ; Lasagne aux légumes du soleil

**GARNITURE AU CHOIX :** Frites fraîches ;  
Salade verte ; Ratatouille ; Linguine

### DESSERT AU CHOIX :

Petite Gaufre de Liège, sucre ; Tarte aux  
pommes ; Mini profiteroles ; Glace vanille

## LES BOISSONS CHAUDES

**Espresso/Ristretto/Décaféiné – 2.60**

**Double espresso – 4**

**Cappuccino – 4.50**

🌱 **Chocolat Monbana Commerce Equitable – 4**

**Thés Kusmi Tea – 4**

🌱 **Thé vert Sencha**, 🌱 **Thé vert à la menthe**,

🌱 **Thé English breakfast**, 🌱 **Détox**,  
Boost, Prince Wladimir, Label impérial  
**Infusions Kusmi Tea – 4**

🌱 **Camomille**, 🌱 **Aquarosa**, 🌱 **Be Cool**

## LES EAUX MINÉRALES

Evian – 50cl 4 100cl 5

Badoit – 50cl 4 100cl 5

Perrier – 33cl 4