

# LA YOURTE

BRASSERIE MAISON

TOUT LE MONDE S'Y RETROUVE !

## POUR DÉBUTER

PLANCHE APÉRITIVE à partager – 12.50

DUO DE TERRINES DE CAMPAGNE pain grillé – 6.50

✓ CRÈME DUBARRY fleur de chou, huile de noix – 5

LENTILLES EN SALADE, ŒUF BIO <sup>AB</sup> PARFAIT

\* Avec magret de canard fumé – 8.50

✓ \* Avec roquette – 7.50

SAUMON FUMÉ À LA FICELLE – 10.50

pain grillé, huile d'olive à la roquette Bio <sup>AB</sup>

PÂTÉ EN CROÛTE – 10

moutarde à l'ancienne et condiments

## LES INCONTOURNABLES

BOUCHÉE À LA REINE – 15.50

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU  
CHAROLAIS 180 GR, frites & salade

\* Classique – 17.50

\* Aller-Retour – 17.50

PARMENTIER DE LIEU, salade – 14.50

POITRINE DE VEAU FONDANTE – 16.50

carottes et miel, gratin de coquillettes

SALADE CAESAR « LA NÔTRE » – 17.50

BURGER BRASSERIE MAISON

steak haché origine France, raclette, Pancetta,  
échalotes, crème fraîche, roquette, frites & salade

\* 1 Steak haché 150 gr – 17.50

\* 2 Steaks hachés 150 gr – 25.50



## 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

**LE FAMEUX STEAK HACHÉ ŒUF À CHEVAL**  
300 GR frites et salade – 19.50

**ESPADON À LA PLANCHA – 19.50**  
au piment d'Espelette, légume de saison et jus au citron

**FILET DE BŒUF ORIGINE FRANCE 180 GR – 26**  
sauce poivre de Sichuan et armagnac, frites et salade

## LES MIJOTÉS

**½ POULET FERMIER RÔTI « POUR 2 OU PAS » – 24.50**  
frites, mayonnaise et salade

**JOUE DE BOEUF À LA BIÈRE – 18.50**  
écrasé de pommes de terre aux fines herbes

## NI VIANDE, NI POISSON

- 🌱 **PARMENTIER DE LÉGUMES – 11.50**
- 🌱 **TARTE BOULANGÈRE – 16.50**  
aux poireaux & Comté, salade verte
- 🌱 **COQUILLETES CRÉMEUSES** aux épinards – 11.50
- 🌱 **LENTILLES EN SALADE**  
**ŒUFS BIO** 🌿 **PARFAITS**, roquette – 13.50

## FINIR EN DOUCEUR

**AUTHENTIQUES PROFITEROLES – 8.50**  
sauce chocolat

**10 CM DE TARTE AUX POMMES EN BANDE – 7.50**  
\* Pour les plus gourmands + 10 cm – 12.50

**MOELLEUX AU CHOCOLAT – 7.50**

**SOUPE DE POIRE À LA CANNELLE – 6.50**  
madeleine gourmande

**RIZ AU LAIT – 5**

**FLAN PÂTISSIER – 6.50**

**CAFÉ GOURMAND – 8.50**  
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 :

¼ de poulet rôti ; Steak haché 150g  
Parmentier de lieu ;  
🌱 Parmentier de légumes

### GARNITURE AU CHOIX :

Coquillettes ; Frites ; Ecrasé de pommes  
de terre aux fines herbes ; Salade

### DESSERT AU CHOIX :

½ profiterole, sauce chocolat ;  
Moelleux au chocolat ; Flan pâtissier ;  
Soupe de poire

## 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 Vladimir, 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