

EN ENTRÉE OU A PARTAGER

Nos Planches au choix : Charcuteries/Fromages/Mixte	18
✓ Houmous, toasts grillés	5
Saumon gravlax, fenouil croquant, grenade, huile d'olive vierge aux fines herbes	11
Duo de terrines : Campagne/Piment d'Espelette	8
✓ Crème fine de tomate	8
Poulet croustillant ■■ aux épices Cajun, mayonnaise au piment d'Espelette	8
Œufs de poule mimosa	6
✓ Burrata, tomates saveur d'antan, coulis de piquillos	12
✓ Gaspacho de courgettes aux herbes, crème fraîche aux légumes croquants	8
Carpaccio de veau, sauce tonnato, citron confit, roquette, Grana Padano	11
Sucrine, pancetta grillée, crème de balsamique, noix	7



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.

LES INCONTOURNABLES

Carpaccio de veau sauce tonnato, citron confit, roquette, Grana Padano	22	Salade côté terre poulet croustillant ■■ aux épices Cajun, batavia, pickles d'oignon rouge, tomate, œuf, Grana Padano	18
Burger Brasserie Maison steak hâché 150 gr ■■, pancetta, tomate, pickles d'oignon rouge, roquette, Grana Padano	20	Omelette à votre goût nature ou fines herbes ou tomate ou Grana Padano ou jambon blanc	14
Onglet de bœuf 200 gr, oignons rouges caramélisés au soja	23	Tartare de bœuf Charolais 180 gr ■■ moutarde à l'ancienne	19

CÔTÉ MER

Fish and chips de lieu, sauce tartare	18
Escalope de saumon	23
Salade côté mer saumon gravlax, batavia, tomate, œuf dur, olives noires, fenouil, pickles d'oignon rouge	18

UNE SIGNATURE DIFFÉRENTE

✓ Tarte aux légumes du soleil, roquette	16
✓ Penne, sauce tomate, basilic, caviar d'aubergine, Grana Padano	14
✓ Riz moelleux de Camargue IGP aux légumes à la plancha	15
✓ Courgettes rôties, écrasé de pommes de terre aux olives noires, tomates cerises, Grana Padano, fines herbes	15

POUR LES GOURMANDS

Onglet de bœuf 400 gr, oignons rouges caramélisés au soja	44
Échine de cochon 250 gr ■ ■ , jus aux épices cajun	18
Généreux steak haché 300 gr ■ ■ , œuf à cheval	23
Tomates farcies de Marie Louise, coulis de tomates	19
Demi-poulet ■ ■ rôti au thym, mayonnaise au piment d'Espelette	21

FINIR EN DOUCEUR

Sablé breton aux fraises, crème praliné	11
Fruits de saison Melba	9
Mousse au chocolat, noisettes caramélisées	7
Les profiteroles de Fred	11
Tiramisu aux fruits rouges	10
Café ou Thé gourmand	12

*Un accompagnement au choix
— pour votre plat*

Frites fraîches
Penne
Écrasé de pommes de terre aux olives
noires et fines herbes
Courgettes rôties
Légumes de saison
Riz de Camargue IGP
Salade

Au-delà d'un accompagnement, supplément de 4€

*Le livre de recettes
— élaboré par nos chefs*



Dans ce recueil, nos chefs ont donné aux légumes une signature différente, autre qu'une simple garniture. Des recettes simples et généreuses où les légumes de saison sont magnifiés.

En vente dans votre restaurant

MENU ENFANT

– 13 –

avec boisson, servi jusqu'à 12 ans
(Sirop à l'eau ou Diabolo ou Soft ou Jus de fruit)

PLAT AU CHOIX :

Steak haché 150 gr ■ ■ ou Escalope de saumon
ou Une tomate farcie ou Filet de poulet ■ ■
ou Penne, sauce tomate, basilic,
caviar d'aubergine, Grana Padano
ou Assiette de jambon
Accompagnement au choix

DESSERT AU CHOIX :

½ mousse chocolat ou ½ fruits melba
ou ½ profiteroles ou Coupe de glaces (2 boules)