

Yo resto

Retrouvez notre carte sur www.yorestor.fr

Notre Chef, **Florent Estival** vous propose

Sa carte

Entrée	9€
Plat	17€
Dessert	7€

Avec supplément selon les plats notés d'un astérisque*

Les Formules du Yo

(au choix dans la carte, le midi uniquement du lundi au vendredi)

Entrée - plat ou plat-dessert	(Boissons non comprises)	20€
Entrée – plat – dessert	(Boissons non comprises)	25€

Avec supplément selon les plats notés d'un astérisque*

Le Yo Express midi

(selon l'ardoise du jour, le midi uniquement du lundi au vendredi)

Entrée - plat ou plat-dessert	(Boissons non comprises)	14€
Entrée – plat – dessert	(Boissons non comprises)	17€

Menu enfant 10€

Un poisson ou une viande, garniture au choix,
accompagné d'une glace.

Côté entrées

9€

Tartine de calamars, jambon serrano, artichauts, vinaigrette balsamico

Crémeux d'aubergines, cèpes poêlés et son œuf poché

Tartare de magret de canard taillé au couteau, émulsion béarnaise et pommes gaufrettes

Foie gras poêlé, gelée de pommes vertes acidulées, croustillant de pain d'épice* (+3€)

Velouté de lentilles au lard fumé, médaillon de saumon poché

Carpaccio de maigre façon Gravlax, lait de coco et citron vert

Côté plats

17€

Médailon de veau, crémeux de patates douces, légumes croquants et shiitakes, jus aigre douce

Pavé de cabillaud, mousseline de chou-fleur et choux romanesco, jus corsé au gingembre et ses quelques coques

Fricassée d'encornets et penne façon Carbonara, ciboulette fraîche

Steack de thon, risotto de quinoa, sauce vierge et crumble au parmesan* (+2€)

Suprême de poulet, gratin dauphinois maison, jus aux morilles

Tartare de saumon, frites maison, salade

Côté viandes

***Les pièces du boucher, accompagnées de frites maison, salade
Au choix : échalotes confites ou sauce au vin rouge***

Servies sur une pala

Entrecôte (250 gr) **20€**

Côte de bœuf, pour 2 personnes, 1.100 kg environ **55€**

Toutes nos viandes sont d'origine Union Européenne

Pavé de bœuf frites maison, salade **17€**

Tartare de bœuf assaisonné frites maison, salade **17€**

Côté fromages et desserts

7€

Cheese-cake coco et fraîcheur mangue

Panacotta façon "pina colada"

Assiette de 3 fromages affinés

Notre poire Belle Hélène

Sablé pistaches noisettes et ses clémentines confites

Chocolat liégeois du Yo

Café ou Thé gourmand

Verrine de sorbets au choix

*(parfums : caramel beurre salé, café, vanille, chocolat, fraise, menthe
chocolat,
citron vert, mangue, abricot, pomelos rose, mandarine, pomme verte)*

Yo resto/Yo business

Pour vos événements professionnels ou privés, Yo resto vous offre la possibilité de privatiser ses espaces (salles de restaurant, patio, espace brasserie, salles de réunion)

Nous étudions ensemble votre projet et nous nous occupons de toute la logistique pour la réussite de votre manifestation (repas de groupe, séminaires d'entreprise, lancement de produit, soirée d'anniversaire, mariage.....).



Céline Droillard

droillard@orange.fr

05.56.28.62.29 / 05.56.80.12.72

www.yorestofr.com

