




NOS ENTRÉES



   Salade verte de saison 13



  Tartare de daurade à l'huile de tomate séchée et citron vert, perles aux échalotes 18

 Tataki de bœuf, vinaigrette provençale, mousse de chèvre frais à l'estragon 19

 Crème de lentilles corail "mille et une nuit", tartine aux oignons caramélisés 15

  Poulpe grillé, houmous et caviar d'aubergine, 20
piperade poivrons jaunes mentholée



NOS ENTRÉES À PARTAGER

La planchette du fumoir de la mer

Beurre aux algues kombu de Bretagne et fleur de sel, toast grillé
Saumon fumé, flétan, et maquereaux aux poivres
pour deux personnes

40





Assortiment de mezze

Assortiment de 5 tapas variées autour de la méditerranée
pour deux personnes



38



NOS PÂTES ET RISOTTO

  Girasoli burrata e basilico striati rossi 29
Ravioles farcies à la mozzarella burrata, crème de tomate et basilic

Risotto Carnaroli safrané aux fruits de mer et crevettes 32

  Linguine sauce Muhammara 26
Crème de poivrons et noix

Vasa demander!

SOUHAITEZ-VOUS DÉGUSTER DES PLATS VÉGANS ?
N'HÉSITEZ PLUS,
OSEZ LE SIGNALER À NOTRE
PERSONNEL DE SALLE!



Les Plats Signatures

 végétarien  sans gluten  sans lactose

Provenance des Viandes : Volaille (France), Bœuf et porc (Suisse), Agneau (Nouvelle Zélande)
Provenance des Poissons : Poulpe (Espagne), Bar (Italie et Grèce), Daurade (Grèce),
Maquereaux et cabillaud (Danemark), Flétan et saumon fumé (Norvège)

NOS VIANDES

🌾 Entrecôte de bœuf, sauce béarnaise, légumes du moments, pommes gaufrettes

150 gr **39** 200 gr **45**

L'indétrônable cochon caramélisé, pyramide de polenta aux courgettes **38**

– Porc fermier de chez Valentin Chappuis à Villars-Lussey –

Suprême de volaille jaune pané au parmesan **37**

Caponata à la sicilienne, risotto safran



🌿 Le duo d'agneaux façon Tajine **40**

Côtelettes d'agneaux grillées, boulettes aux épices, boulghour et légumes

Notre viande premium maturée 5 semaine pour deux personnes

56.- par personne

🌾 L-Bone de bœuf 600 grammes aux trois sauces

Sauce béarnaise, Chimichurri et diable de Tasmanie
accompagné de pommes gaufrettes et salade



NOS POISSONS

🌾🌿 L'incontournable poulpe grillé aux saveurs ibériques **39**

Purée de pommes de terre ail et piments

🌾🌿 Filet de bar snacké, purée de carottes à l'orange, **39**
endives braisées et chutney d'ananas aux piments



Dos de cabillaud Skrei en nage de bouillabaisse **40**

Rouille maison, croutons aillés, pomme nature, étuvé de poireaux et fenouil

POUR LES HÉRITIERS (jusqu'à 12 ans)

Pâtes à la sauce tomate **14**

🌾 Mini pavé de bœuf **18**

🌾 Filet de poisson du jour **18**

**LES MIDIS
EN SEMAINE**

Yaca déjeuner

Formule du jour 23

Entrée | Plats à choix

Pit stop 36

Spécialités de la semaine
+ café gourmand

MENU

Yaca se laisser faire!

2 entrées, plat et dessert

Un menu surprise concocté par
notre Chef Emmanuel servi pour
l'ensemble des convives.

89 / pers.

NOS COLLÈGUES
DE SALLE VOUS INFORMENT
VOLONTIERS SUR
LES ALLERGÈNES
DANS NOS CRÉATIONS