

NOS SALADES

Our Salads

SALADE EXOTIQUE: 21€

Tartare de daurade, crevettes, ananas, soja frais, salade romaine, tomates, carotte, avocat, cébette, coriandre...

Exotic salad: sea bream tartare, shrimps, pineapple, soya, romaine lettuce, carrot tomatoes, avocado, spring onion, coriander...

NOTRE SALADE "LES PIEDS 20€

DANS L'EAU":

au saumon gravlax, crevettes, avocat, pamplemousse, tomates, graines de sésame...

Our "Les Pieds Dans L'eau" salad with smoked salmon, shrimps, avocado, tomatoes, grapefruit, sesame seeds...

NOTRE SALADE "DOLCE VITA": 20€

avec tomates, mozzarella di buffala, olives, parmesan, jambon cru, croutons à la tapenade, artichauts, cébette, pesto.

Our "Dolce Vita" salad with tomatoes, mozzarella di buffala, olives, parmesan, raw ham, tapenade croutons, spring onion, pesto.

LA SALADE NICOISE du YOLO: 19€

au thon mi-cuit...

Niçoise salad style served with fresh tuna...

NOTRE SALADE CAESAR: 19€

au poulet mariné, poitrine grillée, parmesan, œuf, oignons rouges...

Caesar salad with marinated chicken, grilled pork breast, parmesan shavings, red onions, egg...

LE "BO BUN" du YOLO: 22€

avec ses nems, vermicelles, bœuf satay, coriandre, menthe, soja, carottes concombre, cacahuètes & nuoc môm.

Le "Bo Bun" du YOLO with spring rolls, noodles, beef satay, coriander, fresh mint, soya, carrots, cucumber, peanuts & nuoc môm.

NOS TARTARES

TARTARE THAÏ: 20€

Tartare de bœuf avec soja, coriandre, carotte, échalote, citronnelle, gingembre, huile de sésame, wakame... & frites.

Thai beef tartare with soy, coriander, carrot, shallots, lemongrass, ginger, sesame oil, wakame... served with french fries...

DUO DE SAUMON FRAIS & 21€

GRAVLAX

en tartare & frites.

Tartare with fresh and gravlax style salmon served with french fries.

TARTARE DE DAURADE 21€

façon "ceviche" avec oignon rouge, citron vert, suprêmes d'agrumes, avocat, coriandre & frites.

Sea bream tartare "ceviche" style with red onion, lime, citrus avocado, coriander served with french fries.

NOS POISSONS

Our Fish

MOULES POULETTES 17,50€

"selon arrivage" au vin blanc, crème fraîche, ail, persil, échalote & frites.

Mussels "à la Poulette" with white wine, fresh cream, garlic, parsley, shallots & french fries.

SARDINES GRILLEES 19€

& frites & salade.

Grilled sardines & french fries & salad.

TATAKI DE THON: 22,50€

au soja, gingembre, citron vert, mesclun & zestes de combawa... & frites.

Tuna tataki with mesclun salad, zest of combawa, soya & ginger dressing... & french fries.

NOTRE TRILOGIE DE LA MER: 23€

Gravlax de saumon, tartare de daurade façon ceviche & tataki de thon & salade.

Our trilogy from the sea: salmon gravlax, sea bream tartare "ceviche" style & tuna tataki served with salad.

FILET DE LOUP 25€

sauce vierge, tian de légume à la provençale & riz pilaf.

Sea bass fillet, olive oil sauce, vegetables "à la provençale" & pilaf rice.

RISOTTO DE GAMBAS 26€

et crémeuse de crustacés.

Risotto & prawns with creamy shellfish sauce.

RISOTTO AUX LEGUMES*
Risotto & vegetables.
* Vegan, végétarien, sans
gluten, sans lactose.

18€

LES SUPPLEMENTS 5€

Frites / *French fries*
Salade verte / *Extra Salad*
Légumes / *Vegetables*
Riz Pilaf / *Pilaf rice*

NOS VIANDES

Meat

YOLO BURGER

avec son pain artisanal à l'huile
d'olive & ses frites
*Cheeseburger & its artisanal bun
made with olive oil & french
fries.*

20€

NOTRE ESCALOPE MILANAISE

pommes de terres grenailles,
parmesan, champignons, tomates
séchées & roquette...
*Our scaloppa milanese served with
grenailles potatoes, parmesan,
mushrooms, sun dried tomatoes &
rucola...*

24€

NOTRE TAGLIATA DE BŒUF

pommes de terres grenailles,
parmesan, champignons, tomates
séchées & roquette...
*Our beef Tagliata served with
grenailles potatoes, parmesan,
mushrooms, sun dried tomatoes &
rucola...*

22€

LA VIANDE DU JOUR

SELECTIONNEE PAR NOTRE CHEF
SEBASTIEN...

*Our daily arrival of fresh meat
selected by our chef Sebastien...*

POUR LES P'TITS CHOUX CHILDREN'S MENU

(maximum 12 ans/12 years)

Steak haché ou tenders de poulet
ou nuggets de poisson & frites ou
riz pilaf & glace Nestlé au
choix.

*Burger (no bun) or chicken
tenders or fish nuggets served
with french fries or pilaf rice
with Nestlé ice cream.*

11€

LES GLACES / ICECREAM

Boule de glace: 2,50€
vanille, fraise, chocolat, citron,
mangue, rhum raisin, café,
pistache, caramel au beurre salé,
coco, stracciatella, melon.
*Ice cream:
vanilla, strawberry, chocolate,
lemon, mango, rum raisin, coco,
pistachio, coffee, salted butter
caramel, stracciatella, melon.*

Fraise Melba 11€
Dame Blanche 10€
Café ou Chocolat Liégeois 10€
Limoncello glacé 7€
Colonel 11€

NOS DESSERTS

Our Desserts

Tiramisu maison revisité par
le chef. 9€
Chef's home made Tiramisu.

Café gourmand / champagne 10/18€
gourmand.
Coffee or champagne & sweets.

Assiette de pastèque (selon 10€
saison).
Plate of watermelon.

Coupe de fraises & chantilly. 11€
Strawberries & whipped cream.

LES DESSERTS DU CHEF PÂTISSIER:

10€

Tarte citron meringuée.
Lemon pie.

Dôme chocolat au lait & son
cœur caramel & praliné.
*Chocolate cake with caramel &
praline.*

Fraisier
Strawberry cake.

Sablé aux framboises.
Raspberry pie.

LES CRÊPES (15h30-18h)

Sucre 4€
Sucre citron 4,50€
Nutella 5€
Sup chantilly 1€