

• NOS VINS •
Our Wines

VINS BLANCS

Divines restanques provence

Verre 12,5 cl | 7 €

50 cl | 20 €

75 cl | 28 €

La baie du soleil

Chardonnay Pays d'OC

Verre 12,5 cl | 8 €

75cl | 32 €

Domaine Tariquet

Premières grives moelleux Gascogne

Verre 12,5 cl | 8 €

75cl | 32 €

Domaine Clos Réal

Cuvée Réal BIO vegan

Provence AOP

Verre 12,5 cl | 9 €

75 cl | 36 €

Château Sainte Roseline

Lampe de méduse cru classé

Provence AOP

75 cl | 45 €

Sancerre domaine Durand

AOP Loire

75 cl | 45 €

Chablis domaine des héritières

AOP Bourgogne

75 cl | 47 €

VINS ROSÉS

Divines restanques provence

Verre 12,5 cl | 7 €

Piscine | 12 €

50 cl | 20 €

75 cl | 28 €

Les petites gâteries

de Marie Antoinette Provence

Verre 12,5 cl | 8 €

75 cl | 30 €

Tasquier Provence AOP

75 cl | 33 €

Domaine Clos Réal

Cuvée Réal BIO vegan

Provence AOP

Verre 12,5 cl | 9 €

75 cl | 36 €

Château Minuty M Provence AOP

Verre 12,5 cl | 9,50 €

75 cl | 39 €

Magnum 150 cl | 82 €

Château Sainte Roseline

Lampe de méduse cru classé

Provence AOP

75 cl | 45 €

Whispering angel cave d'esclans

Provence AOP

75 cl | 55 €

VINS ROUGES

Thomas Bassot

Côte du Rhône

AOP

Verre 12,5 cl | 7 €

37,5 cl | 18 €

75 cl | 28 €

Domaine Clos Réal

Cuvée Réal

BIO vegan

Provence AOP

75 cl | 36 €

Buisonnier AOP

Bourgogne

Verre 12,5 cl | 8,50 €

75 cl | 39 €

Château Guillemot

Saint Émilion

bordeaux AOP

75 cl | 42 €

• NOS DESSERTS •
Our Desserts

Croustillant chocolat *

Crispy chocolate cake

12 €

Dôme citron *

Mousse chocolat blanc citron vert &

biscuit crème citronnelle

white & lime chocolate mousse,

lemongrass, creme cookie

12 €

Banoffee *

Brownie, compotée de banane,

caramel et mousse banane

Brownie, banana mousse,

banana compote & caramel

12 €

Framboise fleur de sureau *

Dacquoise coco, confit framboise

fleur de sureau, mousse chocolat blanc

coconut dacquoise, raspberry & edelflower

confit, white chocolate mousse

12 €

* Sélection du chef Patissier

Yohan GOUVERNEUR,

pâtisserie Emotions

Tiramisu maison revisité

par le chef

Chef's home made Tiramisu

10 €

Crème brûlée à la fève de tonka

creme brulee with tonka bean

10 €

Assiette de fruits frais XXL

(selon saison)

XXL plate of fresh fruits

26 €

Sélection de fromages affinés

cheese plate

16 €

Dessert du jour selon saison

Chef's home made dessert

depending on the season

10 €

Café gourmand / champagne gourmand

coffee or champagne & sweets

13/21 €

Coupe de fraises & chantilly

strawberries & whipped cream

13 €

• LES GLACES •
Icecream

Boule de glace

Vanille, fraise, chocolat, citron, mangue,

rhum raisin, café, pistache, caramel au

beurre salé, coco

Ice cream

Vanilla, strawberry, chocolate, lemon, mango,

rum & grape, coco, pistachio, coffee, salted

butter caramel

3,50 €

Chantilly

1,50 €

Fraise Melba

13 €

Dame Blanche

12 €

Café ou Chocolat Liégeois (coulis)

12 €

Limoncello glacé

11 €

Colonel

13 €

• CHAMPAGNE & PROSECCO •

Prosecco martini

75 cl

47 €

Piper Heidsieck blanc de blanc

75 cl

95 €

Champagne Paul Romain brut

75 cl

58 €

Ruinart blanc de blanc

75 cl

150 €

Piper Heidsieck brut

75 cl

75 €

NOS ALCOOLS PRESTIGES
& DIGESTIFS

Limoncello, Manzana, Get 27

8 €

Bailey's, Amaretto Disaronno, Armagnac VSOP

10 €

Cognac Rémy Martin VSOP

12 €

Jack Daniel's

10 €

Hibiki, oban

17 €

Gin Hendrick's, Bombay Sapphire

12 €

Vodka Grey Goose

12 €

Rhums : Bumbu, Don Papa / Zacapa, Diplomatico

12/16 €

• BOISSONS •
FRAÎCHES

Coca-Cola, Zero, Orangina,

Ice Tea pêche, Sprite, Perrier,

Schweppes tonic ou agrumes,

Oasis tropical 33 cl

5 €

Jus Meneau BIO

Abricot, Fraise-framboise, Orange,

Pomme,Tomate, Ananas 25 cl

6 €

Jus pressés

Orange, Citron, Pamplemousse

7 €

Smoothie

Pêche, Mangue, Fraise, Ananas

8 €

Sirops

4 €

Sup sirop

1,50 €

Diabolo

5 €

Red Bull classique ou tropical 25 cl

7 €

Ginger beer / Ginger ale 20 cl

6 €

San Benedetto plate 75 cl

7,50 €

San Benedetto gazeuse 75 cl

7,50 €

• BOISSONS •
CHAUDES

Café, Déca

2,50 €

Café allongé, Noisette

3 €

Double, Cappucino,

Café au lait

5 €

Café frappé

6,50 €

Thé

4,50 €

Chocolat

5 €

Irish Coffee

13 €

Supplément lait

1,50 €

Prix nets en Euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Liste des allergènes disponible auprès des serveurs

Prix nets en Euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Liste des allergènes disponible auprès des serveurs

• APÉRITIFS •		
Martini 4 cl	7 €	Kir royal 10 cl14 €
Campari 4 cl	8 €	Whisky, Vodka, Gin, Téquila,8 €
Ricard (perroquet, tomate, mauresque) 4 cl	7 €	Rhum 4 cl
Coupe de Prosecco 10 cl	8 €	BIÈRES BOUTEILLE
Piscine de Prosecco	13 €	Tripel Karmeliet 33 cl8,50 €
Coupe de champagne 10 cl	12 €	Heineken 33 cl /7 €
Piscine champagne	17 €	Heineken 0.0 (no alcool)
Kir vin blanc 10 cl	8 €	Corona 35,5 cl8 €
Fada Ipa 33 cl		8,50 €
• NOS COCKTAILS •		
Mojito		Espresso martini
Rhum ambré (4 cl), sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse		vodka (4 cl), liqueur de café, café, sucre de canne
Dark rum (4 cl), sugar cane, sparkling water, fresh mint, lime		vodka (4 cl), coffee & liquor, sugar cane
Angustura (classic)	13 €	15 €
Fraises / strawberry	14 €	L'héritière
Passion / passion fruit	14 €	Vodka grey goose (5 cl), sirop de rose, menthe, citron, tonic
Mangue / mango	14 €	Vodka grey goose (5 cl), rose syrup, mint, lemon, tonic
Royal / champagne	18 €	17 €
Don papa	18 €	Ice summer
Daiquiri / Caipirinha		Cachaça (5 cl), fruit de la passion, red bull tropical, citron
Rhum ambré (4 cl) ou cachaça, sucre de canne, citron vert		Cachaça (5 cl), passion fruit, red bull tropical, lemon
Dark rum (4 cl) or cachaça, sugar cane, lime	12 €	15 €
Piña colada		Gin fizz
Rhum ambré (4 cl), lait de coco, jus d'ananas, sucre de canne		Gin (4 cl), eau gazeuse, citron, sucre.
Dark rum (4 cl), coconut milk, sugar cane, pineapple juice	13 €	Gin (4 cl), sparkling water, lemon, sugar
Le cointrotte		13 €
Cointreau (4 cl), carotte, citron, basilic		Bora Bora
Cointreau (4 cl), carott, lemon, basil	14 €	Gin(4 cl), passion, goyave, cranberry, citron, framboise
Planteur		Gin (4 cl), passion fruit, guava, cranberry, lemon, raspberry
Rhum ambré 4 cl), orange, ananas, goyave, grenadine		15 €
Dark rum (4 cl), orange, pineapple, guava, grenadine	14 €	London fresh
Le pêcheur		Gin (5 cl), basilic, citron, sucre
Rhum ambré (4 cl), crème & purée de pêche, citron, menthe fraîche		Gin (5 cl), basil, lemon, sugar cane
Dark rum (4 cl), peach cream & puree, lemon & mint	15 €	14 €
Le Yolo		Atopia hibiscus
Rhum ambré (8 cl), ananas, passion, citron, grenadine, ginger ale.		Gin (4 cl), atopia spiced citrus (5 cl), Violette, hibiscus, cranberry
Dark rum (8 cl), passion fruit, pineapple, lemon, grenadine syrup & ginger ale.	17 €	15 €
Moscow mule / Dark & Stormy		Betty sexy
Vodka (4 cl) ou sailor jerry, ginger beer, citron vert		Vodka (2 cl), gin (2 cl), curaçao (2 cl)
Vodka(4 cl) or sailor jerry, ginger beer, lime	13 €	Rhum (2 cl), cointreau (1cl), pêche, red bull
		18 €
		Margarita
		Téquila (4 cl), cointreau, sucre de canne, citron
		Tequila (4 cl), cointreau, sugar cane, lemon
		13 €
		Les spritz
		Prosecco (6 cl), eau gazeuse
		Prosecco (6 cl), sparkling water
		Classique avec Apérol13 €
		Le hugo avec liqueur14 €
		de sureau
		Le rosé avec liqueur15 €
		de rose & framboises
Nos cocktails virgin		
• Virgin mojito, Virgin piña colada, Virgin Bora Bora, Virgin Yolo, Virgin atopia hibiscus		
• Detox : Orange, ananas, concombre, pomme		
• Pop corn : orange, fraise, sirop pop corn, sirop pêche		
11€		

• À PARTAGER POUR L'APÉRO •		
Appetizer to share		
Assiette asiatique		
Nems, gyosa, brochettes de poulet, crevettes tempura.		
Asian dishes: spring rolls, gyosa, chicken skewers, shrimps tempura style		
26 €	Frites fraîches	7 €
	Panisses artisanales au romarin	8 €
Fritto misto		
25 €		
À PARTIR DE 15H30/FROM 3.30 PM		
Sashimi de thon, saumon & daurade		
Tuna, sea bream & salmon sashimi		
27 €		
Selection de charcuteries & fromages affinés		
selected cold cuts and cheeses		
29 €		
Assiette végétarienne		
Antipasti, fleurs de courgettes, caviar d'aubergine, beignets de fleurs de courgettes & panisses artisanales au romarin.		
Antipasti, fritters of zucchini, eggplant caviar, panisses		
25 €		

• NOS SALADES •		
Our Salads		
Pokebowl		Notre salade César
Au saumon mariné, riz basmati, sauce soja, mangue, citron vert, radis, avocat, concombre, carotte, oignons rouges, wakamé, edamame...		Au poulet crispy, poitrine grillée, parmesan, œuf mollet, oignons rouges, croûtons...
Marinated salmon, mango, basmati rice, soya sauce, lime, avocado, radish, cucumbers, red onions, carrots, wakamé, edamame...		Caesar salad with crispy chicken, grilled pork breast, parmesan shavings, red onions, soft boiled egg, croutons...
26 €		23 €
Veggie pokebowl au tofu pané		Maki de bresaola
Veggie pokebowl with breaded tofu		Au chèvre frais, légumes grillés & roquette truffée...
25 €		Bresaola maki style with fresh goat cheese, grilled vegetables and arugula flavored with truffle...
		25 €
Salade Niçoise au thon confit		Le « bo bun » du Yolo
Mesclun, tomates, olives, poivrons, anchois, œuf mollet, céleri, oignons, radis...		Avec ses nems, sauce satay, vermicelles, coriandre, menthe, soja, carottes
Tuna confit, mesclun, tomatoes, olives, anchovies, radish, soft boiled egg, onions, peppers, celeriac...		concombre, cacahuètes & nuoc mâm.
24 €		Le "bo bun" with spring rolls, satay sauce, noodles, coriander, fresh mint, soya, carrots, cucumber, peanuts & nuoc mâm
		• Aux gambas 28 €
		• Au filet de bœuf, façon tataki 28 €

• LES SUPPLÉMENTS •		
Frites fraîches / French fries		7 €
Salade mélangée / Extra Salad		7 €
Légumes / Vegetables		7 €
Riz safrané / Rice with saffron		7 €
Écrasé de pommes de terre / Mashed potatoes		7 €
Écrasé de pommes de terre à la truffe / Mashed potatoes with truffle		9 €
Panisses artisanales au romarin		8 €

Prix nets en Euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Liste des allergènes disponible auprès des serveurs

• NOS POISSONS •		
Our fishes		
Tataki de thon		Yolo burger
Légumes à la thaï, salade & frites fraîches.		Avec son pain artisanal, compotée d'avocats épicée, cheddar mûré... & ses frites fraîches.
Tuna tataki with thai style vegetables, salad & french fries		Cheeseburger & its artisanal bun, spicy avocado sauce, matured cheddar... & french fries.
29 €		25 €
Loup entier en portefeuille		T-Bone de veau
Sauce vierge, légumes		Sauce chimichurri, frites fraîches & salade
& panisses artisanales au romarin...		Veal T-Bone steak with chimichurri sauce, french fries & salad
Whole sea bass, olive oil sauce, vegetables & panisses...		39 €
30 €		Filet de bœuf
Poulpe teriyaki		Jus corsé à la truffe, légumes d'antan & écrasé de pommes de terre à la truffe.
Légumes à la thaï		Beef tenderloin with truffle sauce, vegetables & mashed potatoes with truffle.
& son écrasé de pommes de terre.		38 €
Octopus with teriyaki sauce served with mashed potatoes & thai style vegetables.		
32 .		
Filet de daurade		Suprême de volaille fermière label rouge
Crème de yuzu, riz safrané & légumes.		Écrasé de pommes de terre, légumes et duxelle de champignons.
Sea bream filet with yuzu sauce, rice with saffron & vegetables.		Chicken suprem served with potatoes, vegetables & mushrooms....
26 €		26 €
Fricassée de langoustines		Côtelettes d'agneau grillées, Marinées aux herbes de provence, frites fraîches & salade.
Flambées au pastis & écrasé de pommes de terre...		Grilled lamb chops, french fries & salad.
Cooked with pastis & served with mashed potatoes...		29 €
34 €		
• NOS TARTARES •		

POUR LES P'TITS CHOUX		
Chikdren's Menu		
Maximum 12 ans/12 years		
Steak haché ou tenders de poulet ou pavé de saumon avec frites, riz ou légumes & glace Nestlé au choix.		
Burger (no bun) or chicken tenders or fresh salmon served with rice, french fries or vegetables & Nestlé ice cream.		
15 €		
Tartare de bœuf andalou		
Avec chorizo, oignons, poivrons... frites fraîches & salade.		
Andalusian style beef tartare with chorizo, onions, peppers... french fries & salad.		
24 €		
Tartare de bœuf miel truffé		
Chèvre frais, oignons rouges, noix... frites fraîches & salade.		
Honey and truffle beef tartare with red onions, nuts, goat cheese... french fries & salad		
26 €		
Ceviche de daurade à la tahitienne		
Mangue, oignons, tomates, coriandre, lait de coco, citron vert... frites fraîches & salade		
Sea bream ceviche tahitian style with tomatoes, mango, coconut milk, lime, onions, coriander... french fries & salad.		
27 €		

Prix nets en Euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Liste des allergènes disponible auprès des serveurs