

• NOS VINS •

Our Wines

• NOS DESSERTS •

Our Desserts

VINS BLANCS

- Divines Restanques IGP Var**
Verre 12,5 cl - 7,5 €
Piscine 18 cl - 12 €
50 cl - 21 € | 75 cl - 28 €
- La Baie du Soleil**
IGP Pays d'Oc, Chardonnay
Verre 12,5 cl - 8 €
75 cl - 32 €
- Enjoy by Domaine de Joy**
IGP Côte de Gascogne,
mœlleux léger
Verre 12,5 cl - 9 €
75 cl - 37 €
- Domaine Clos Réal**
Cuvée Réal BIO vegan
AOP Côtes de Provence
Verre 12,5 cl - 9 €
75 cl - 37 €
- Domaine Durand**
AOP Sancerre, Loire
75 cl - 45 €
- Domaine des Héritières**
AOP Chablis, Bourgogne
75 cl - 47 €

VINS ROSÉS

- Divines Restanques IGP Var**
Verre 12,5 cl - 7,5 €
Piscine 18 cl - 12 €
50 cl - 21 € | 75 cl - 28 €
- Mirati n°15 IGP Méditerranée**
Verre 12,5 cl - 8 €
75 cl - 32 €
- Tasquier AOP Côtes de Provence**
75 cl - 34 € | Magnum 150 cl - 75 €
- Domaine Clos Réal**
Cuvée Réal BIO vegan
AOP Côtes de Provence
Verre 12,5 cl - 9 €
75 cl - 37 €
- Minuty Prestige**
AOP Côte de Provence
Verre 12,5 cl - 10 € | 75 cl - 43 €
150 cl - 95 €
- Château Sainte Roseline**
"Lampe de méduse" cru classé
AOP Côtes de Provence
75 cl - 45 €
- Château Minuty Rosé et or**
AOP Côtes de Provence
75 cl - 55 €

Tiramisu maison revisité
par le chef
Chef's home made Tiramisu
10 €

Crème brûlée vanille
Creme brulee vanilla
10 €

Café gourmand / champagne gourmand
Coffee or champagne & sweets
13/21 €

Coupe de fraises & chantilly
Strawberries & whipped cream
14 €

Assiette de pastèque
Water melon
14 €

Assiette ananas
Pineapple
12 €

Sélection de fromages affinés
Cheese plate
16 €

Pâtisserie
Emotions
12 €

Découvrez à l'ardoise du jour la Sélection
du chef Patissier Yohan GOUVERNEUR,

• 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
13 €
Colonel
13 €

VINS ROUGES

- Thomas Bassot**
AOP Côtes du Rhône
Verre 12,5 cl - 7,5 € | 37,5 cl - 18 € | 75 cl - 28 €
- Domaine Clos Réal Cuvée Réal**
BIO vegan - AOP Côtes de Provence
75 cl - 37 €
- Buisonnier AOP Bourgogne**
Vignerons de buxy, AOP
Côte chalonaise Pinot noir
Verre 12,5 cl - 9 € | 75 cl - 38 €

- Domaine de murinais, les aigrettes,**
AOP Crozes Hermitage, Syrah
75 cl - 42 €
- Confidences de Prieure Lichines,**
AOP Margaux Bordeaux
75 cl - 60 €

• CHAMPAGNE & PROSECCO •

Prosecco - 75 cl	45 €	Moët & Chandon brut - 75 cl	85 €
Champagne Charles Mignon	58 €	Ruinart blanc de blanc - 75 cl	180 €
1 ^{er} cru brut - 75 cl		Cristal Roederer - 75 cl	550 €

NOS ALCOOLS PRESTIGES
& DIGESTIFS

Shot	7 €
Rhum, tequila, vodka, Get 27, baileys (3 cl)	
Orgasme, Madeleine (3 cl)	8 €
Limoncello, Manzana, Get 27 (4 cl)	8 €
Bailey's, Amaretto Disaronno, Armagnac VSOP (4 cl)	10 €
Cognac Rémy Martin VSOP (4 cl)	12 €
Jack Daniel's / Jack supérieur (4 cl)	10/12 €
Hibiki, oban (4 cl)	17 €
Tequila Anejo (4 cl)	10 €
Gin Hendrick's, Bombay Sapphire (4 cl)	12 €
Vodka Grey Goose (4 cl)	12 €
Rhums : Don Papa / Zacapa, Diplomatico (4 cl)	12/16 €
BOISSON SPIRITUEUSE	
Bumbu (4 cl)	12/16 €

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 à la caisse.

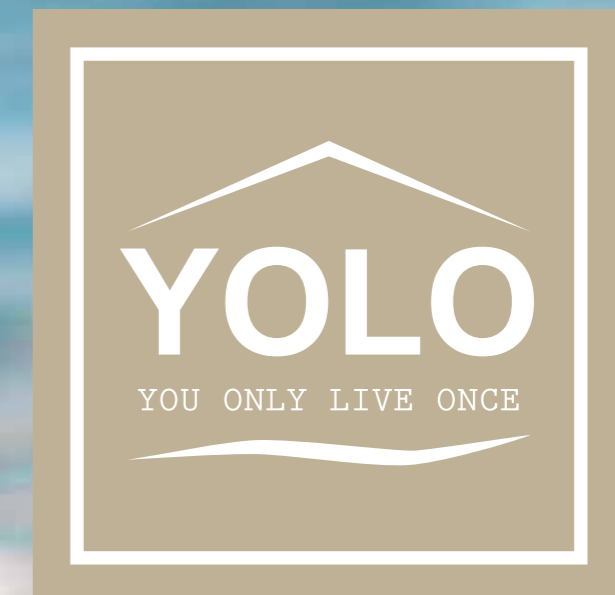
• BOISSONS
FRAÎCHES •

Coca-Cola, Zéro, Orangina,	5 €
Ice Tea pêche, Sprite, Perrier,	
Schwepes tonic ou agrumes,	
Oasis tropical - 33 cl	
Jus Pago - 20 cl	5,5 €
Orange, Fraise, Pomme, Tomate, Ananas	
Jus pressés - 20 cl	8 €
Orange, Citron, Pamplemousse	
Smoothie - 30 cl	9 €
Pêche, Mangue, Fraise, Ananas	
Sirops - 30 cl	4 €
Supplément sirop	1,5 €
Diabolo - 30 cl	5 €
Ginger Beer - 30 cl	6 €
Red Bull Classique ou Tropical - 25 cl	7 €
Eau plate - 75 cl	8 €
Eau gazeuse - 75 cl	8 €

• BOISSONS
CHAUDES •

Café, Déca	3 €
Café allongé, Noisette	3,5 €
Double, Cappucino, Café au lait	5 €
Café frappé	7 €
Thé	5,5 €
Irish Coffee	14 €
Supplément lait	1,5 €

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 à la caisse.



• NOS COCKTAILS •

Mojito - 30 cl

Rhum ambré (4 cl), sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

Dark rum (4 cl), sugar cane, sparkling water, fresh mint, lime

Angustura (classic) 13 €

Fraises / Strawberry 14 €

Passion / Passion fruit 14 €

Mangue / Mango 14 €

Royal / Champagne 18 €

Daiquiri / Caipirinha 30 cl - 12 €

Rhum ambré (4 cl) ou cachaça, sucre de canne, citron vert

Dark rum (4 cl) or cachaça, sugar cane, lime

Fraises / Strawberry 13 €

Passion / Passion fruit 13 €

Mangue / Mango 13 €

Piña colada du Yolo 40 cl - 15 €

Rhum ambré (4 cl), purée de coco, jus d'ananas, sucre de canne

Dark rum (4 cl), coconut puree, sugar cane, pineapple juice

Sex on the beach 40 cl - 14 €

Vodka (4 cl), orange, grenadine, cranberry, liqueur de pêche.

Vodka (4 cl), orange, grenadine, cranberry, peach liquor.

Planteur 40 cl - 14 €

Rhum ambré (4 cl), orange, ananas, goyave, mangue, passion.

Dark rum (4 cl), orange, pineapple, guava, mango, passion.

Le Pêcher 30 cl - 15 €

Rhum ambré (4 cl), crème & purée de pêche, citron, menthe fraîche

Dark rum (4 cl), peach cream & puree, lemon & mint

Le Yolo 30 cl - 18 €

Rhum ambré (8 cl), ananas, passion, citron, grenadine, ginger beer.

Dark rum (8 cl), passion fruit, pineapple, lemon, grenadine syrup & ginger beer.

Americano 30 cl - 13 €

Negroni 30 cl - 14 €

Moscow mule / Dark & Stormy 30 cl - 13 €

Vodka (4 cl) ou sailor jerry, ginger beer, citron vert

Vodka(4 cl) or sailor jerry, ginger beer, lime

Espresso martini 25 cl - 15 €

Vodka (4 cl), liqueur de café, café, sucre de canne

Vodka (4 cl), coffee & liquor, sugar cane

French Martini 25 cl - 15 €

Vodka (4 cl), crème de framboise, ananas.

Vodka (4 cl), raspberry liquor, pineapple.

Porn star Martini 25 cl - 18 €

Vodka (4 cl), passion, vanille, citron vert, shot de prosecco, passoa.

Vodka (4 cl), passion, lime, prosecco in a shot, passoa.

Ice summer 30 cl - 15 €

Cachaça (4 cl), fruit de la passion, red bull tropical, citron.

Cachaça (4 cl), passion fruit, red bull tropical, lemon.

Gin fizz 30 cl - 13 €

Gin (4 cl), eau gazeuse, citron, sucre.

Gin (4 cl), sparkling water, lemon, sugar

Bora Bora 40 cl - 15 €

Gin(4 cl), passion, goyave, cranberry, framboise.

Gin (4 cl), passion fruit, guava, cranberry, raspberry.

Cuba Libre 40 cl - 13 €

Rhum ambré (4 cl), coca, citron vert.

Dark rum (4 cl), coca, lime.

Long Island Iced Tea 30 cl - 20 €

Tequila (2 cl), Gin (2 cl), Vodka (2 cl), Cointreau (2 cl), rhum (2 cl), citron vert, coca.

Tequila (4 cl), cointreau, sugar cane, lemon.

Margarita Frozen 30 cl - 14 €

Tequila (4 cl), cointreau, sucre de canne, citron.

Tequila (4 cl), cointreau, sugar cane, lemon.

Bloody Mary 30 cl - 15 €

Vodka (4 cl), jus de tomate, citron, céleri frais, tabasco.

Girafe 1L - 55 €

Planteur / Sex on the beach

• APÉRITIFS •

Martini 4 cl 7 €

Campari 4 cl 8 €

Ricard 4 cl 7 €

Perroquet, tomate, mauresque 8 €

Coupe de Prosecco 12,5 cl 8 €

Piscine de Prosecco 18 cl 13 €

Coupe de champagne 12,5 cl 13 €

Piscine champagne 18 cl 19 €

Kir vin blanc 12,5 cl 8,5 €

Kir royal 12,5 cl 14 €

Whisky, Vodka, Gin, Téquila, 8 €

Rhum 4 cl

BIÈRES BOUTEILLE

Tripel Karmeliet 33 cl 9 €

Heineken 33 cl / 7 €

Heineken 0.0 (no alcool)

Corona 35,5 cl 8 €

Fada Ipa 33 cl 9 €

Hoegaarden blanche 33 cl 9 €

• À PARTAGER POUR L'APÉRO •

Appetizer to share

Assiette asiatique 26 €

Nems au poulet, gyoza au poulet, brochettes de poulet yakitori, crevettes torpedo

Asian dishes : spring rolls, chicken gyoza, chicken yakitori skewers, shrimps torpedo style.skewers, shrimps tempura style

Sélection de charcuteries

& fromages affinés (à partir de 18H) 29 €

Selected cold cuts and cheeses

Frites fraîches

7 €

Panisses artisanales

au romarin

8 €

Beignets de fleurs de courgette /

Pan fried zucchinis 17 €

Fritures de calamars / Pan fried squid 21 €

• NOS SALADES •

Our Salads

Caesar au poulet crispy

Poitrine grillée, parmesan & œuf, tomates cerise, oignons rouges, croûtons

Caesar salad with crispy chicken, grilled pork breast, parmesan shavings, red onions, cherry tomatoes, egg, croutons

24 €

Pokebowl au saumon mariné

Riz thaï, sauce soja, mangue, citron vert, radis, wakame, avocat, concombre, carotte, oignons rouges, edamame, choux rouge, graines de sésame, fruit de la passion

Marinated salmon, mango, Thai rice, soya sauce, lime, avocado, radish, cucumbers, red onions, carrots, wakame, edamame, sesame seeds, passion fruit...

27 €

Veggie pokebowl exotique

Riz thaï, sauce soja, mangue, citron vert, fruit de la passion, radis, wakame, avocat, concombre, carotte, oignons rouges, edamame, choux rouge, graines de sésame, ananas, grenade

Passion fruit, mango, pineapple, pomegranate, Thai rice, soya sauce, lime, avocado, radish, cucumbers, red onions, carrots, wakame, edamame, sesame seeds...

26 €

Salade les pieds dans l'eau

Saumon fumé, gambas, agrumes, avocats, oignons rouges, vinaigrette exotique, carottes, pousses de soja, mélange croquant

Our «Les Pieds Dans L'eau» salad with smoked salmon, king prawns, avocado, red onions, carrot, soja beans...

28 €

Burrata artisanale 250g,

Déclinaison de tomates, pignon & pesto maison, oignons rouges, gressin

Burrata 250g & tomatoes variation, homemade pesto sauce, red onions, gressini

24 €

Bo bun avec ses nems

Sauce satay, vermicelles, coriandre, concombre, carottes, menthe, soja, cacahuètes, sauce nuoc-mâm

Le "Bo Bun" with spring rolls, satay sauce, noodles, coriander, fresh mint, soya, carrots, cucumber, peanuts & nuoc mâm

Au filet de bœuf / Beef fillet 28 €

Aux gambas / King prawns 28 €

• NOS POISSONS •

Our fishes

Cassolette de saumon du Yolo

Tomates, persillade, vin blanc... & panisses romarins, beurre et oignons

Yolo style salmon « cassolette » tomatoes, parsley, white wine... & rosemary "panisses", butter and onions

28 €

Tataki de thon au sésame fumé au foin

& purée de patate douce

Tuna tataki with sesame seeds smoked with mashed sweet potatoes

29 €

Pavé de turbot

Crémeux de mangue, citron vert & risotto crémeux au parmesan

Turbot, citrus cream with mango & creamy risotto with parmigiano.

36 €

Loup ou Daurade, poisson entier

(pour 2 personnes) pêche locale (selon arrivage).

Local whole fish for 2 people.

90 €

• RISOTTOS •

Risotto gambas & st jacques & sa bisque de homard

King prawn & scallops risotto & lobster bisque

36 €

Risotto crémeux parmesan & truffe

Truffle & parmesan risotto

30 €

• NOS TARTARES •

Tartare de bœuf charolais traditionnel

(cornichons, capres, persil, oignons, moutarde, tabasco, Worcester sauce, jaune d'œuf) frites fraîches & salade

Traditional beef tartar (gherkin, capers, onions, mustard, tabasco, Worcester sauce, egg yolk) with french fries & salad.

24 €

Tartare de thon aux saveurs asiatiques

(soja, coriandre, avocat, sésame, oignons rouges, gingembre...) frites fraîches & salade

Asian style tuna tartar (soya sauce, coriander, avocado, sesame, red onions, ginger...) 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.

28 €

• NOS VIANDES •

Our meats

Yolo burger

Avec son pain artisanal, compotée d'avocats épicée, cheddar mûré... & ses frites fraîches.

Cheeseburger & its artisanal bun, spicy avocado sauce, matured cheddar... & french fries.

25 €

Brochette d'agneau grillé aux herbes,

Taboulé de boulghour à l'orientale

Grilled lamb skewer, bulgur tabbouleh oriental style

28 €

Suprême de volaille

Crème de cèpes, pommes de terre mitraille, légumes provençaux

Chicken suprem, cep cream, roasted potatoes, vegetables.

27 €

Noix d'entrecôte

Angus Argentine 300 g, sauce au poivre ou beurre chimichuri

Angus rib-eye steak from Argentina 300 g, chimichuri butter or pepper sauce

38 €

POUR LES P'TITS CHOUX

Chikdren's Menu

Maximum 12 ans/12 years

Steak haché ou tenders de poulet

ou filet de daurade avec frites, riz ou légumes & Glace Nestlé au choix.

Burger (no bun) or chicken tenders or Sea Bream filet served with rice, french fries or vegetables & Nestlé ice cream.

15 €

• LES SPRITZ •

Prosecco (6 cl), eau gazeuse | Prosecco (6 cl), sparkling water

• Classique avec APEROL - 40 cl 13 €

• Le HUGO avec liqueur de sureau - 40 cl 14 €

• Le rosé avec liqueur de rose & framboises - 40 cl 15 €