

• 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

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 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 Émilien

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, Zéro, 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, Cappuccino,

Café au lait

5 €

Café frappé

6,50 €

Thé

4,50 €

Chocolat

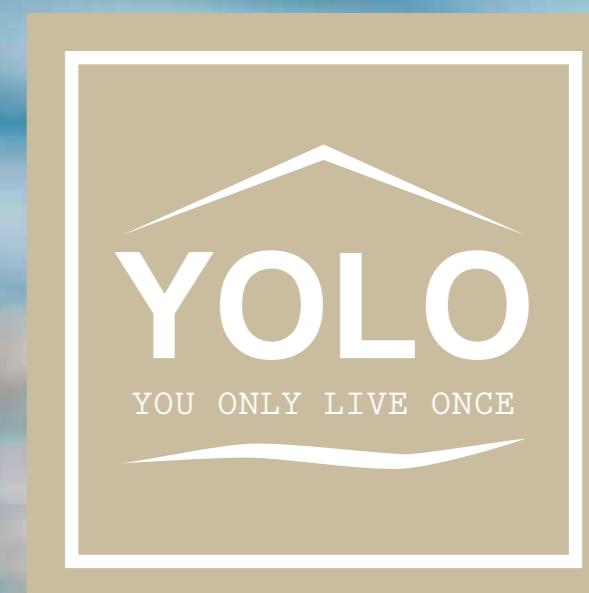
5 €

Irish Coffee

13 €

Supplément lait

1,50 €



• APÉRITIFS •

Martini 4 cl	7 €	Kir royal 10 cl	14 €
Campari 4 cl	8 €	Whisky, Vodka, Gin, Téquila, Rhum 4 cl	8 €
Ricard (perroquet, tomate, mauresque) 4 cl	7 €		
Coupe de Prosecco 10 cl	8 €	<b>BIÈRES BOUTEILLE</b>	
Piscine de Prosecco	13 €	Tripel Karmeliet 33 cl	8,50 €
Coupe de champagne 10 cl	12 €	Heineken 33 cl /	7 €
Piscine champagne	17 €	Heineken 0.0 ( <i>no alcool</i> )	
Kir vin blanc 10 cl	8 €	Corona 35,5 cl	8 €
		Fada Ipa 33 cl	8,50 €

• NOS COCKTAILS •

<b>Mojito</b> <i>Rhum ambré (4 cl), sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse</i> Dark rum (4 cl), sugar cane, sparkling water, fresh mint, lime	<b>Espresso martini</b> <i>vodka (4 cl), liqueur de café, café, sucre de canne</i> vodka (4 cl), coffee & liquor, sugar cane
<b>Angustura (classic)</b> 13 €	<b>L'héritière</b>
<b>Fraises / strawberry</b> 14 €	<i>Vodka grey goose (5 cl), sirop de rose, menthe, citron, tonic</i> Vodka grey goose (5 cl), rose syrup, mint, lemon, tonic
<b>Passion / passion fruit</b> 14 €	17 €
<b>Mangue / mango</b> 14 €	<b>Ice summer</b>
<b>Royal / champagne</b> 18 €	<i>Cachaça (5 cl), fruit de la passion, red bull tropical, citron</i> Cachaça (5 cl), passion fruit, red bull tropical, lemon
<b>Don papa</b> 18 €	15 €
<b>Daiquiri / Caipirinha</b> <i>Rhum ambré (4 cl) ou cachaça, sucre de canne, citron vert</i> Dark rum (4 cl) or cachaça, sugar cane, lime	<b>Gin fizz</b>
12 €	<i>Gin (4 cl), eau gazeuse, citron, sucre.</i> Gin (4 cl), sparkling water, lemon, sugar
<b>Piña colada</b> <i>Rhum ambré (4 cl), lait de coco, jus d'ananas, sucre de canne</i> Dark rum (4 cl), coconut milk, sugar cane, pineapple juice	13 €
13 €	<b>Bora Bora</b>
<b>Le cointrotte</b> <i>Cointreau (4 cl), carotte, citron, basilic</i> Cointreau (4 cl), carott, lemon, basil	<i>Gin(4 cl), passion, goyave, cranberry, citron, framboise</i> Gin (4 cl), passion fruit, guava, cranberry, lemon, raspberrry
14 €	15 €
<b>Planteur</b> <i>Rhum ambré 4 cl), orange, ananas, goyave, grenadine</i> Dark rum (4 cl), orange, pineapple, guava, grenadine	<b>London fresh</b>
14 €	<i>Gin (5 cl), basilic, citron, sucre</i> Gin (5 cl), basil, lemon, sugar cane
<b>Le pêcheur</b> <i>Rhum ambré (4 cl), crème &amp; purée de pêche, citron, menthe fraîche</i> Dark rum (4 cl), peach cream & puree, lemon & mint	14 €
15 €	<b>Atopia hibiscus</b>
<b>Le Yolo</b> <i>Rhum ambré (8 cl), ananas, passion, citron, grenadine, ginger ale.</i> Dark rum (8 cl), passion fruit, pineapple, lemon, grenadine syrup & ginger ale.	<i>Gin (4 cl), atopia spiced citrus (5 cl), Violette, hibiscus, cranberry</i> 15 €
17 €	<b>Betty sexy</b>
<b>Moscow mule / Dark &amp; Stormy</b> <i>Vodka (4 cl) ou sailor jerry, ginger beer, citron vert</i> Vodka(4 cl) or sailor jerry, ginger beer, lime	<i>Vodka (2 cl), gin (2 cl), curaçao (2 cl)</i> <i>Rhum (2 cl), cointreau (1cl), pêche, red bull</i> 18 €
13 €	13 €
	<b>Margarita</b>
	<i>Téquila (4 cl), cointreau, sucre de canne, citron</i> Tequila (4 cl), cointreau, sugar cane, lemon
	13 €
	<b>Les spritz</b>
	<b>Prosecco (6 cl), eau gazeuse</b> Prosecco (6 cl), sparkling water
	<b>Classique avec Apérol</b> 13 €
	<b>Le hugo avec liqueur de sureau</b> 14 €
	<b>Le rosé avec liqueur de rose &amp; framboises</b> 15 €

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

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

• NOS SALADES •

Our Salads

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

• LES SUPPLÉMENTS •

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

• NOS POISSONS •

Our fishes

<b>Tataki de thon</b> <i>Légumes à la thaï, salade &amp; frites fraîches.</i> Tuna tataki with thai style vegetables, salad & french fries	29 €
<b>Loup entier en portefeuille</b> <i>Sauce vierge, légumes &amp; panisses artisanales au romarin...</i> Whole sea bass, olive oil sauce, vegetables & panisses...	30 €
<b>Poulpe teriyaki</b> <i>Légumes à la thaï &amp; son écrasé de pommes de terre.</i> Octopus with teriyaki sauce served with mashed potatoes & thai style vegetables.	32 €
<b>Filet de daurade</b> <i>Crème de yuzu, riz safrané &amp; légumes.</i> Sea bream filet with yuzu sauce, rice with saffron & vegetables.	26 €
<b>Fricassée de langoustines</b> <i>Flambées au pastis &amp; écrasé de pommes de terre...</i> Cooked with pastis & served with mashed potatoes...	34 €
<b>Tartare de bœuf andalou</b> <i>Avec chorizo, oignons, poivrons... frites fraîches &amp; salade.</i> Andalusian style beef tartare with chorizo, onions, peppers... french fries & salad.	24 €
<b>Tartare de bœuf miel truffé</b> <i>Chèvre frais, oignons rouges, noix... frites fraîches &amp; salade.</i> Honey and truffle beef tartare with red onions, nuts, goat cheese... french fries & salad	26 €
<b>Ceviche de daurade à la tahitienne</b> <i>Mangue, oignons, tomates, coriandre, lait de coco, citron vert... frites fraîches &amp; salade</i> Sea bream ceviche tahitian style with tomatoes, mango, coconut milk, lime, onions, coriander... french fries & salad.	27 €

• NOS VIANDES •

Our meats

<b>Yolo burger</b> <i>Avec son pain artisanal, compotée d'avocats épicée, cheddar mûré... &amp; ses frites fraîches.</i> Cheeseburger & its artisanal bun, spicy avocado sauce, matured cheddar... & french fries.	25 €
<b>T-Bone de veau</b> <i>Sauce chimichurri, frites fraîches &amp; salade</i> Veal T-Bone steak with chimichurri sauce, french fries & salad	39 €
<b>Filet de bœuf</b> <i>Jus corsé à la truffe, légumes d'antan &amp; écrasé de pommes de terre à la truffe.</i> Beef tenderloin with truffle sauce, vegetables & mashed potatoes with truffle.	38 €
<b>Suprême de volaille fermière label rouge</b> <i>Écrasé de pommes de terre, légumes et duxelle de champignons.</i> Chicken suprem served with potatoes, vegetables & mushrooms....	26 €
<b>Côtelettes d'agneau grillées, Marinées aux herbes de provence, frites fraîches &amp; salade.</b> Grilled lamb chops, french fries & salad.	

• NOS TARTARES •

POUR LES P'TITS CHOUX

Chikdren's Menu

Maximum 12 ans/12 years

<b>Steak haché ou tenders de poulet ou pavé de saumon avec frites, riz ou légumes &amp; glace Nestlé au choix.</b> Burger (no bun) or chicken tenders or fresh salmon served with rice, french fries or vegetables & Nestlé ice cream.	15 €
---	------