



LA QUOTIDIENNE

MAISON YELLOW



BOISSONS

Carte des boissons complète à disposition

Pastis de Marseille

2cl

Ricard Original	2,80 €
Ricard Plantes Fraîches	3,00 €
Ricard Fruité Bio Citron	3,50 €
Ricard Fruité Bio Amande	3,50 €
Pastis 51	2,80 €
Tomate, Perroquet, Mauresque	2,80 €

Spritz à la française

24cl

Lillet Blanc Tonic	7 €
Lillet Rosé Tonic	7 €
Suze Tonic	7 €
Suze Tonic Zéro (sans alcool)	6 €



Cocktail sans alcool

Basil Boli 11 €

Ceder's Crisps, Citron vert frais, Sirop de Verveine maison, Feuilles de basilic fraîches et Archibald tonic.

Cocktail du mois

12 €



NOS FORMULES



Plat - Dessert du Chef ou fromages | 22 €



Entrée - Plat | 23 €



Entrée - Plat - Dessert du Chef ou fromages | 29 €

Supplément de 3€ pour les formules avec desserts Graine de Vanille

Nos viandes sont d'origine française.

Veillez nous signaler toute allergie alimentaire. Une liste des allergènes est à votre disposition.



ENTRÉES

Toutes nos entrées se déclinent en plat pour 16€

Rafrâchi de petits pois anisés | 8 €

Gressins au jambon serrano, crème glacée à l'huile d'olive de l'Oliveraie des Orgues du Roussillon



Tartare de daurade | 8 €

Au citron jaune et vert, coriandre, grenade, pickles d'oignons rouges et salade d'herbes



Foccacia | 8 €

Ricotta, citrons et tomates confites, roquette

SALADE DU MOMENT | 16 €

La Yellow Chèvre

Salade, tomates, oignons rouges, toast de chèvre chaud à l'huile d'olive et aux graines d'anis vert, gressins aux olives



PLATS

Brochettes de coquelet | 16 €

Écrasé de pommes de terre à la cébette et à l'huile d'olive



Tentacule de poule snackée et persillée | 16 €

Polenta crémeuse et tomates confites



Tian de légumes | 16 €

Roquette, burrata et pesto

BURGER DU MOMENT | 16 €

Burger "Le Classique"

Charolais, cheddar, salade, tomates, oignons rouges, sauce tartare





DESSERTS

Assiette de fromages | 7 €

Dessert du chef | 7 €

Carpaccio d'ananas, crème glacée au lait de coco

Café gourmand | 9 €

+3€ sur la formule



By Graine de Vanille | 9 €

+3€ sur la formule

Cheesecake

Croustillant et biscuit aux amandes, insert aux agrumes, ganache montée au citron, zeste de citron

Snickers

Croustillant de crumble cacahuète, caramel à la gousse de vanille de Madagascar, ganache chocolat noir 70%, cacahuètes et noisettes torréfiées, enrobage chocolat au lait Jivara 38%

Fraisier

Biscuit cuillère, fraises et framboises fraîches, coulis de framboises sans sucre, ganache montée chocolat blanc à la vanille de Madagascar



Par Emmanuel Cocuzza

Toutes les deux semaines, notre Chef Emmanuel Cocuzza vous propose une nouvelle carte, toujours inspirée de la cuisine méditerranéenne, à base de produits frais et de saison.



SCANNEZ CE CODE



**Pour recevoir notre
NEWSLETTER !**



@maisonyellow

Vous souhaitez organiser un événement chez nous ?
Contactez-nous à commercial@maisonyellow.com