

LA YOURTE

BRASSERIE MAISON

TOUT LE MONDE S'Y RETROUVE !

A PARTAGER... OU PAS A L'APÉRO !

Planche apéritive	15
Duo de terrines de campagne	6.50
Cornet de frites	4
🌱 Tarte du boulanger tomate-mozzarella	17.50
Chipirons aux poivrons . 120gr 9 / 200gr 17 et piment d'Espelette à la plancha	

POUR DÉBUTER

Terrine de jambon persillé	8
oignons rouges au miel et soja	
Tartare de dorade royale	9.50
aux légumes et fines herbes	
🌱 Salade de tomates saveurs d'antan	7.50
basilic	
Burrata	14.50
tomates saveurs d'antan en salade, basilic	
Chipirons aux poivrons	9
et piment d'Espelette à la plancha	
Œuf ^{AB} bio parfait	7
gaspacho d'épinards et pancetta grillée	
Tartare de légumes	7
avocat et vinaigrette de betterave rouge	

🌱 VÉGÉTARIEN

MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE/PLAT

OU

PLAT/DESSERT

- 18 -

Uniquement le midi.

LES INCONTOURNABLES

Tartare de bœuf au couteau Charo- lais ■ ■ 180gr, frites & salade	
Classique	17.50
Aller-Retour	17.50
A l'Italienne	19
Burger Brasserie Maison	18
steak haché 150gr VBF ■ ■, Grana Padano, oignons rouges, pancetta, frites & salade	
Salade Caesar « La Nôtre »	17.50
Tartare de dorade royale	17
aux légumes et fines herbes, frites	
Poulet fermier ■ ■	16
au citron confit, écrasé de pommes de terre aux olives et fines herbes	
Club sandwich, frites et salade	18.50

À LA PLANCHA

Filet de dorade royale	20
au romarin, tomate concassée aux olives, linguine et courgettes à la plancha	
Crevettes sauvages	25
coulis de piquillos, linguine et courgettes à la plancha	
Chipirons aux poivrons	17
piment d'Espelette, mesclun de salade	
La Belle entrecôte 300gr	28
frites-salade Ou courgettes à la plancha	
Brochette d'onglet 200gr	22
frites-salade Ou courgettes à la plancha	
Généreux steak haché frais 300gr VBF ■ ■	20
œuf à cheval, frites et salade	
Pluma de cochon origine France ■ ■ 17	
jus au thym, écrasé de pommes de terre aux olives et fines herbes	

NI VIANDE, NI POISSON

🌱 Poke Bowl	16
avocat, carotte, fenouil, concombre, jeunes pousses d'épinard, tomate, quinoa, œuf ^{AB} bio, graines de courge	
🌱 Linguine	14
coulis de piquillos et courgettes à la plancha	
🌱 Demi-tarte du boulanger	12
tomate-mozzarella, mesclun de salade	

🌱 VÉGÉTARIEN

FINIR EN DOUCEUR

Authentiques profiteroles	8.50
sauce chocolat	
Sablé aux fraises	8.50
mousseline au basilic	
Dame blanche	7.50
Banana-split	8.50
Fruits de saison melba	8.50
Nage de fruits, sorbet cassis	7.50
Le clafoutis tout simplement	6.50
Café douceur	7



DERRIÈRE LES FOURNEAUX

LAURENT

Après un parcours parmi les plus grands chefs étoilés à Paris, Laurent décide de revenir aux sources en Haute-Savoie et s'installe sur les bords du Léman. Amoureux des produits locaux, toujours à la recherche de nouvelles idées et de nouveaux challenges, il prend possession des cuisines de « La Yourte » pour notre plus grand plaisir gustatif.

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Crozets et pâtes de chez ALPINA

Nos Sorbets et Glaces
de chez GLACES DES ALPES

Nos Bières du MONT BLANC

MENU ENFANT

- 13 -

avec boisson - servi jusqu'à 12 ans
(Sirop à l'eau ou Diabolo ou Soft ou Jus de fruit)

PLAT AU CHOIX :

Escalope de dinde ; Filet de dorade royale ;
Steak haché

GARNITURE AU CHOIX :

Linguine ; Frites ; Courgettes

DESSERT AU CHOIX :

½ clafoutis aux fruits de saison ;
Glace Oasis vanille et fruits exotiques ;
Yaourt

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Tous nos prix sont en euros et TTC. Une majoration forfaitaire de 5€ est appliquée, pour toute commande en chambre. La liste des allergènes est disponible sur demande. 🌱 Plat végétarien. ^{AB} Produits issus de l'agriculture biologique. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.