

Starters

STARTERS

In the centre of the table

Boîte d'anchois "TOP" avec Kubaneh (10 filets)	27
Huîtres (6 pcs.)	25
OYSRI huîtres irlandaises - pomme verte - wasabi agrumes vinaigrette (2 pcs.)	14
Burrata au four - shaksouka - persil plat - za'atar (végétarien)	18
Moules et palourdes - bisque thaïlandais	18
Ceviche de bar - aji amarillo - fruit de la passion	17
Carpaccio de bœuf - topinambour - parmesan - anchois	16
Maquereau "CRU" - mojo cubain - ail rôti	15
Croquette de crevettes - crevettes grises (1 pc.)	9
Croquette de joue de porc - cornichon - mayonnaise aux feuilles de curry (1 pc.)	9
Tartelette - céleri rave BBQ - sésame yuzu (3 pcs.) (végan)	15
Poitrine de porc croustillante "gado gado" - cacahuète - concombre - ponzu	15
Pain de campagne - beurre ponzu (végétarien)	4,5

SALADS & COLD CUTS

Salade César - style YALO	28
Salade de bœuf thaïlandaise	24
Tartare de bœuf - style YALO	25



Mains

MAINS

To share

Salade de nouilles - shiitake mariné - vinaigrette noix de cajou (végan)	26
Pâtes vongole - herbes vertes - ail	36
Aubergine BBQ - beurre ponzu - bonite	24
Bar de ligne BBQ - chimichurri - sauce choron	47
BBQ sole - pur!	prix du jour
Homard BBQ - pur ou nahm jim (marinade thaïlandaise)	70
Scotch egg - kataifi croustillant - mayonnaise épicée à la tomate	24
Poulet BBQ glacé - salade de concombre - oignon rouge - cacahuète	27 / 52
Faisan - champignons forestiers - jus de cèpes	44
Steak de surlonge BBQ - pur!	38
Côte à l'os sélection YALO / sélection de primes	105 / 120

SIDES

Crème de pommes de terre (végétarienne)	5
Frites (végan)	4
Salade verte (végan)	4
Jeunes carottes rôties - mayonnaise à l'harissa - croquant de cacahuètes (végétarien)	6,5
Cœurs de laitue BBQ - œuf poché - fromage de brebis 5 mois (végétarien)	6,5
Chou-fleur rôti - parmesan - dukkah (végétarien)	5
Croquettes de pommes de terre - mayonnaise à la truffe - estragon (végétarien)	5

Sides

