



## LE PETIT DEJEUNER CHEZ YIMA

8H30 À 10H30

8 EUROS

Msemmen Salé: Labaneh maison, œuf coulant, zaatar et herbes fraîches

OU

Msemmen Sucré: Miel de fleur d'oranger et agrumes épicés

Une boisson chaude

Une orange pressée OU citronnade maison

## DÉJEUNER CHEZ YIMA

### COMMENCER

Tarama maison, huile de persil & Lavash au nigelle 6 euros

Beignet de Piment vert au maïs, Labaneh à l'aneth & Sumac 7,50 euros

Hallah maison, beurre noisette à la sauge, Boutargue et citron confit 8,50 euros

### VÉGÉTAL

Patate Douce rôtie, crème crue, harissa maison à l'amande, grenades, cerfeuil & Sumac 11 euros

Salade « verte » & vinaigrette avocat: aragula, romaine, coriandre, menthe, persil, aneth, poire et cajou grillées 7 euros

Brocolis rôtis, fromage frais de brebis, chermoula et oranges sanguines 12 euros

Poireaux Sweet & Sour, piment croustillant au sesame, fêta, croutons au Zaatar et jaune d'œuf 12,50 euros

### VIANDE

Pastilla au Poulet & Amande, tahiné vert, confit de pruneau et oignon rouge 15 euros

Gravlax de filet bœuf, polenta cremeuse au sarrasin, jus de bœuf au sumac, courge confite et salade amer 17 euros

### POISSON

Loup mariné, vierge de coriandre-olive-câpre citron vert, poires, chou brulé, mascarpone & Zaatar 16 euros

Tentacule de poulpe rôtie, confit de pois chiches aux oignons, carottes épicées, pickles & sésame 17 euros

### DOUCEURS

Une douceur un peu orange 5,50 euros

Une douceur un peu jaune 7 euros

Une douceur un peu marron 5,50 euros

Une douceur un peu rouge 5 euros



## LE WEEK-END CHEZ YIMA

### ŒUFS

- Shakshouka de ma maman: sauce rouge épicée, œuf coulant, feta, herbes fraîches et Zaatar *6 euros*
- Œuf au plat, condiment épinard & cumin, vieux gouda, sumac frais & échalotes frites *13,50 euros*

### VÉGÉTAL

- Beignet de Courge Kabotcha, coulis d'herbes et Tahiné *7 euros*
- Patate Douce rôtie, crème crue, harissa maison à l'amande, grenades, cerfeuil & Sumac *11 euros*

### VIANDE

- Pastilla au Poulet & Amande, tahiné vert, confit de pruneau et oignon rouge *15 euros*
- Reuben Sandwich, Pain à la semoule, pastrami de bœuf, calslow de chou rouge, cheddar affiné *13,50 euros*
- Kefteh de bœuf épicé, labaneh maison, frites fraîches au zaatar, pickles et persil *15 euros*

### POISSON

- Le Fricassé Yima, Pain maison cuit minute, mechouïa, thon à l'huile, olive noir *9,50 euros*
- Loup rôti entier à partager (2 ou 4 personnes), chermoula à l'amande, herbes fraîches, ail frit *14 euros*

### DOUCEURS

- Pancake, fruits frais de saison, mascarpone, granola épicé maison et sirop d'érable *9 euros*
- Fromage Blanc, fruits frais de saison, granola épicé maison, melasse de datte *5,50 euros*
- Mirsanoffee, caramel beurre salé, banane, crème montée à la tonka *5,50 euros*
- Cigare au Miel et Amande, glace maison frangipane *5,50 euros*



## LA CARTE DES BOISSONS

### LES BOISSONS FRAÎCHES

- . Orezza ½ L ou 1L 3,50€ / 5,50€
- . Saint George Plate ½ L ou 1L 3,50€ / 5,50€
- . Coca Cola 33 Cl 3,80€
- . Coca Cola Zero 33 Cl 3,80€

### LES THÉS GLACÉS BIO CHARITEA

- . Thé Vert au Gingembre 4,80€
- . Thé Noir au Citron 4,80€
- . Thé Roibois fruit de la Passion 4,80€

### LES BOISSONS YIMA

- . Citronnade Maison à la fleur d'oranger 4€
- . Orange pressée et menthe fraîche 4€
- . L'extraction du moment 4,80€

### LES SIROPS DE LA MAISON «BIGALLET»

- . Orgeat, Menthe, Grenadine, Pêche, Verveine 2,50€

### LES BOISSONS CHAUDES

*Le Café : Deep Coffee Roasters Provenance: Brésil*

- . Espresso 2€
- . Machiatto 2,50€
- . Americano 3€
- . Latte 3,80€
- . Le Chocolat chaud 4€

### LES THÉS

*Le Comptoir des Thés Gamme «Bio»*

- . Le Thé Nana à la menthe fraîche Yima 3,80€
- . Thé noir Darjeeling 3,80€
- . Thé vert au Jasmin (Fleurs) 4€
- . Thé Blanc à la Rose 4,30€



## LA CARTE DES ALCOOLS

**LA CARTE DES VINS**                      *Bouteille 75Cl*                      *Verre 12Cl*

### *Les Vins Rouges*

. Mas Foulaquier «Cuvée Montagne Bleu» 100 % Grenache	26€	5,50€
. Domaine Mas Lau «Cuvée clin d'œil»	23€	5€
. Domaine Lapalu Brouilly vieille vignes	33€	7€
. Domaine Arnaud Lambert «Saumur Rouge»2	27€	6€

### *Les Vins Blancs*

. Domaine de St Juste «Saumur Blanc»	25€	5,50€
. Domaine D'Emile et Rose «Cuvée la Rose d'Emile»	21€	4,50€
. Domaine Lapalu Beaujolais Blanc	28€	6€
. Domaine Barouillet «Cuvée Bergecrac»	20€	4,50€

### *Les Vins Rosés*

. Domaine de Sulauze, «Cuvée Pomponette»	28€	6€
---	-----	----

### *Les Blancs moelleux*

. Domaine Barouillet «Cuvée Gouyate»	20€	4,50€
--------------------------------------	-----	-------

### *Pet'nat*

. Domaine Barouillet «Cuvée Splach»	27€	6€
-------------------------------------	-----	----

## **BIÈRE**

33 Cl

*De la Brasserie Independante Marseillaise  
«Zoumaï», Bio*

. La Gaby, Blanche / Zeste de Combava	6€
. La Tiboulen, Blonde / Pale Ale houblonnée à cru	6€
. La Maïre / IPA	6€

## **CIDRE**

33 Cl

*Par Appie Cidre*

. Cidre Extra Brut Bio	6€
------------------------	----

## **LES SPIRITUEUX**

. Rhum Ambré Vivant BIO / «Gino»	8€
. Gin, Triple Distillation «Lachanenche» BIO	6,50€
. Eau de Vie de Poire «Lachanenche» BIO	6€
. Arak, Libandd	8€