# Chez Yvette

slow sips &
late nights

# POUR COMMENCER

**Pâté en croûte de pintade et morilles**
*Guinea fowl and morel pâté en croûte*

**Œufs mayonnaise, pickles et croûtons**
*Devilled eggs and pickles, croutons*

**Gros escargots de bourgogne par 6**
*Burgundy snails x6*

**Gravlax de truite, aneth et baies roses**
*Trout gravlax, dill and pink peppercorns*

**Tarama blanc et toasts**
*White taramasalata and toasts*

**Crevettes roses par 6**
*Pink shrimps x6*

**Assiette de chorizo ibérique et piments de Padrón**
*Iberian chorizo and Padrón peppers*

**Sélection de fromages par IROMA**
*Selection of cheeses by IROMA*

# PLATS À PARTAGER

**Saucisse au couteau 50 cm, moutarde à l'ancienne, purée de pommes de terre et mesclun**
*50 cm knife-cut sausage, wholegrain mustard, mashed potatoes and mesclun*

**Filet de truite mi-cuit 500 g, beurre à l'estragon, poêlée de légumes de saison et purée**
*600 g semi-cooked trout fillet, tarragon butter, seasonal vegetables and mashed potatoes*

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais et de saison. Prix nets en euros TTC.

# LES INCONTOURNABLES

## ACCOMPAGNEMENT INCLUS AU CHOIX AVEC NOS VIANDES ET POISSONS

**Cheese Burger à la tomme du Jura, oignons confits, sauce barbecue** (+1 bacon)
*Cheeseburger with tomme du Jura, confit onions and barbecue sauce*

**Tartare de boeuf au couteau**
*Knife-cut beef tartare*

**Chou farci, jus corsé**
*Stuffed cabbage, rich jus*

**Entrecôte de 300 grammes, sauce au poivre +10**
*300g ribeye steak, black pepper sauce*

**Gratin de courges au morbier et mesclun**
*Squash gratin with morbier cheese and mesclun*

# ACCOMPAGNEMENTS

**Mesclun et parmesan**
*Mesclun salad and parmesan*

**Frites maison**
*Homemade French fries*

**Purée de pommes de terre**
*Homemade mashed potatoes*

**Poêlée de légumes de saison**
*Seasonal vegetables*

# DESSERTS

**Crème brulée**
*Creme brulee*

**Mousse au chocolat façon grand-mère**
*Grandma-style chocolate mousse*

**La profiterole et chantilly, glace vanille, coulis de chocolat**
*Profiterole, vanilla ice cream, whipped cream and hot chocolate sauce*

Prix nets en euros TTC.

# *À table !*



Instagram
@chezyvette_

47 avenue Trudaine
75009 Paris