

LES COCKTAILS



EL PISCO SOUR.....	14€
<i>Pisco Demonio quebranta, citron vert, sucre, bitters</i>	
MACAÏ.....	14€
<i>Cachaça Janeiro, citron vert, purée et jus de Maracuya</i>	
ST GERMAIN NIKKEI SPRITZ.....	14€
<i>Liqueur St Germain, Saké, purée de yuzu et Martini Prosecco</i>	
WASABI MULE.....	14€
<i>Vodka Absolut infusé au wasabi, purée de yuzu, ginger beer</i>	
HOT MARGARITA FIZZ.....	14€
<i>Tequila Camino Real infusé aux Jalapenos, saké, purée de maracuya, jus de citron vert, cointreau et aquafaba</i>	
PATRON PALOMA.....	15€
<i>Tequila Patron Reposado, jus de pamplemousse, citron vert, sirop d'agave, perrier</i>	
SMOKED CUCUMBER MEZCAL.....	15€
<i>Mezcal Vida Del Maguey, jus de citron vert, sirop de concombre, purée de yuzu, bitters au céleri</i>	
CUSCO RUM BREEZE.....	15€
<i>Rhum Havana 3ans, jus de citron vert, purée de yuzu, jus de maracuya, sirop de gingembre, ginger beer</i>	
SAMURAI NEGRONI.....	15€
<i>Gin Bombay Sapphire, Martini rouge infusé au yuzu, Campari, Angustura bitter</i>	
LE GRAND FIZZ.....	16€
<i>Vodka Grey Goose, Liqueur St Germain, citron vert, eau gazeuse</i>	
WINTER KINOBI.....	16€
<i>Gin Kinobi, liqueur de kumquat, purée de mandarine, Tonic</i>	

SANS ALCOOL 8€ 25cl

JUS MANGUE & CITRON VERT
JUS GOYAVE & CITRON VERT
JUS MARACUYA & POMME
THÉ GLACÉ *maison*

BIÈRES

ASAHI SUPER DRY 5° - Bt 33cl.....	7€
<i>Pression blonde 4,5° 25cl</i>	4€
<i>Pression blonde 4,5° 50cl</i>	7€

SOFTS & EAUX

COCA COLA 33CL	6€
COCA COLA ZERO 33CL.....	6€
PERRIER 33CL.....	5€
EVIAN 50CL / 1L.....	6€/8€
BADOIT 50CL / 1L.....	6€/8€

LES ALCOOLS

TEQUILA 4cl

CAZADORES TEQUILA BLANCO.....	12€
CAZADORES TEQUILA REPOSADO.....	12€
PATRON TEQUILA REPOSADO.....	15€

MEZCAL & CACHAÇA 4cl

MEZCAL VIDA DEL MAGUEY	14€
CACHAÇA JANEIRO	11€
CACHAÇA LEBLON	14€

RHUM 4cl

RHUM HAVANA 3 ANS.....	11€
RHUM HAVANA CLUB ESPECIAL.....	12€
RHUM KRAKEN SPICED.....	14€
RHUM BUMBU ORIGINAL.....	15€

WHISKY 4cl

WHISKY BALLANTINE'S	11€
BOURBON FOUR ROSES	12€
NIKKA FROM THE BARREL (JAPON).....	15€
KAIKYO HATOZAKI BLENDED (JAPON)...	15€

GIN 4cl

GIN BOMBAY SAPPHIRE.....	11€
GIN ROKU (JAPON).....	13€
GIN KINOBI (JAPON).....	15€

VODKA 4cl

VODKA ABSOLUT	11€
VODKA HAKU (JAPON).....	13€
VODKA GREY GOOSE	15€

SAKÉ 4cl

SAKE AKASHI YUZUSHU	11€
SAKE BIJITO JUNMAI GINJO.....	13€

Supplément jus / soft 2€



Restaurant - Cuisine festive

LES SIGNATURES

Entrée / Plat

CEVICHE DAURADE

16€ 23€

Leche del tigre, maïs choclo, oignon rouge

CEVICHE DE SAUMON

16€ 23€

Sauce nikkei, maïs, avocat, jeune pousse

CARPACCIO DE BOEUF NIKKEI

27€

Brulé au feu et glacé à la neige accompagné de légumes racines rôtis

PARA COMPARTIR / A PARTAGER

ENTRADA / ENTRÉES

SOUPE MISO 8€

Soupe vegan aux algues et miso

OEUF MI-MISO 8€

Confit en sauce nikkei, mayo miso

EL FAMOSO GUACAMOLE 8€

Avec ananas rôti et tortillas

POLLOS KARAAGE 12€

Poulet au soja, fritt et sauce pimientos

BROCOLINI RÔTI 9€

Sauce nikkei et noix de cajou

ANTICHUCHOS / BROCHETTES

BROCHETTES DE BLACK COD 12€

Jus aux herbes et cardamome

BROCHETTES DE MINI MAÏS 9€

Brebis frais et Aji na moto

BROCHETTES TAKOYAKI 12€

Croquette de poulpe huancaína

BROCHETTES BOEUF QUESO 12€

Boeuf au fromage fondant

EMPANADAS

CARNE

Viande de boeuf, haricot rouge, Aji panca

QUESO

Mélange de fromages fondants, cheddar

POLLO

Volaille, coriandre, oignons rouges nikkei

15€ les 3 pièces

TACOS

POULET GALINA

Oignon rouge, sauce Aji de Galina, sucrine

SAUMON NIKKEI

Maïs choclo, coriandre

VEGGIE AVOCADO

Guacamole, Jalapeños, maïs, oignon frit

18€ les 3 pièces

TRADUCTION MENU

ALLERGÈNES



@YORA.PARIS

Prix net TTC - Service compris



Restaurant - Cuisine festive

LOS PLATOS / LES PLATS

AL FUEGO DE LEÑA / CUIT AU FEU DE BOIS

CARNES / VIANDES

EFFILOCHE DE PORC 21€

Sauce barbecue Aji Panca, patate douce rôtie,
condiment d'herbes

VOLAILLE DEL SOL 24€

Aji de Gallina créme cuit au coin du feu et
riz blanc à l'ail du Lima

PICANHA DE BOEUF SALTADO 28€

Emincé de boeuf au barbecue, pomme de terre,
poivrons et oignons grillés

RAMEN VEGGIE 19€

Oeuf Tomago, cebette, tofu, shiitake, eringi, pate soba, maïs choclo

PISCES / POISSONS

BLACK COD 30€

Cabillaud Mariné, riz à l'ananas et edamame

CRUDO DE DAURADE 26€

Cuit à la flamme et à la glace, sauce tiradito
Servie avec un riz parfumé aux agrumes

POULPE A LA BRAISE 28€

Purée de patate douce aji, sauce tiradito

GUARNICION / GARNITURES

LEGUMES RACINES 6€

(selon maraîchers)
Rôtis, sauce nikkei

FRITES DE PATATE DOUCE 6€

Sauce Huancaína

MELANGE DE JEUNES POUSSSES 5€

Vinaigrette Aji amarillo et citron vert

CHAMPIGNONS / POMME DE TERRE 7€

Huile de coriandre fraîche

RIZ A L'AIL DU PEROU 6€

Riz à l'huile d'ail confit

LOS POSTRES / PATISseries

SABLÉ SESAME ET POIRE 10€

Caramel de poire brulée, mousse de poire

CARPACCIO D'ANANAS AU BBQ 10€

Sirop de rhum ambré

MOUSSE AU CHOCOLAT 12€

Chocolat du Pérou

CRÊME BRULEE CUMBAWA 10€

Brulée au fer

PAVLOVA DES ANDES 13€

Meringue et couronne de fruits exotiques

TRADUCTION MENU

ALLERGÈNES



Prix net TTC - Service compris



@YORA.PARIS

VINS SUD AMERICAINS

ROUGE

	12cl	75cl
TARAPACA RESERVADO	7€	38€
<i>Sauvignon MAIPO Chili</i>		
RUTINI COLLECTION RESERVE		58€
<i>Argentin Mendoza</i>		
TACAMA ROUGE		55€
<i>Selection especial Pérou</i>		

BLANC

	12cl	75cl
SAUVIGNON BLANC	6€	30€
<i>Mendoza Trapiche Melodias - Argentine</i>		
FINCA EL ORIGEN		42€
<i>Reserva estate Torrontes - Argentine</i>		
CHARDONNAY	8€	45€
<i>Cousino Macul antiguas reservas - Chili</i>		
ROSÉ		
FINCA EL ORIGEN		35€
<i>Argentine</i>		

VINS DE FRANCE

ROUGES

	12cl	75cl
LES SAFFRES - Bio - Rhône	6€ / 30€	
<i>Domaine du Séminaire. Un vin velouté, avec des tanins fondus et une persistance fruitée</i>		
NUBA - Languedoc		42€
<i>Vin Nature - Aubert & Mathieu - Frais, fruité et juteux avec des notes fraises sauvages, cerises et framboises</i>		
L'INSTANT PINOT NOIR - Loire	8€ / 45€	
<i>Vignobles Berthier - Des notes épicées conduisent à une finale très élégante et harmonieusement.</i>		
SAINT ÉMILION - Bordeaux	11€ / 60€	
<i>Château Lascumbas Grand Cru - L'esquisse Vin d'agriculture raisonnée</i>		
SAINT JOSEPH AOP - Rhône		75€
<i>L'Amphore d'Argent - les vins de viennes Vin d'agriculture raisonnée, on retrouve bien le fruit de la syrah.</i>		

BLANCS

	12cl	75cl
CUVÉE LUNE VIOGNIER - Languedoc	7€ / 38€	
<i>Domaine Ricardelle de Lautrec - Pays d'OC - Bio Un vin fruité et minérale</i>		
PIF SAUVIGNON - Touraine		42€
<i>Domaine de la Piffaudière - Vin Nature Des arômes de bourgeon de cassis, d'agrumes voire de fruits exotiques</i>		
CHABLIS - Bourgogne		11€ / 60€
<i>Domaine Céline et Frédéric Gueguen Un vin souple avec ses notes de fruits à chair blanche et les agrumes</i>		
SANCERRE - Loire		65€
<i>Domaine Daniel Reverdy & Fils Bouche gourmande avec des parfums toniques</i>		
MEURSAULT - Bourgogne		130€
<i>Domaine Olivier Gard Un grand classique intemporelle</i>		

ROSÉS

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE	8€ / 45€	CHÂTEAU MINUTY M	49€
<i>Cuvée Symphonie Bio - Cru classé de Provence</i>		<i>Côte de Provence</i>	

CHAMPAGNE

	12cl	75cl
CHAMPAGNE PAILLETES BRUT	14€	80€
BLANC DE BLANC PAILLETES		95€
MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT		160€

EXPRESSO AND CO

RISTRETTO - EXPRESSO - DÉCA	3€
CAFÉ ALLONGÉ - CAFÉ NOISETTE	3,50€
CAFÉ CRÈME	4,50€
DOUBLE CAFÉ	5€
THÉS & INFUSIONS	4€
<i>Notre sélection du moment</i>	

DIGESTIFS 4cl

AMARETTO	11€
<i>Liqueur d'amandes</i>	
KHALUA, GET 27	12€
<i>Liqueur de café / Liqueur de menthe</i>	
COGNAC HENNESY Vs	14€
LA YUZU	10€
<i>Liqueur de Yuzu</i>	
SHIRATAMA UMESHU	11€
<i>Liqueur de prune traditionnel</i>	