

A PARTAGER

GAMBAS DYNAMITE

Caviar de Tobiko, cebette oignons
pickles, sauce dynamite

3 pour 12€
6 pour 21€
9 pour 27€

OEUF MI MISO

Mayonnaise miso, jeunes pousses de shiso

6.00 €

CRISPY TACOS

Ceviche de saumon Nikkei

Veggie guacamole

Poulet, citron vert sésame

3 pour 15€
6 pour 28€
9 pour 40€

TEMPURA DE LÉGUMES

Courgette, poivrons, pois gourmand et coriandre

8.00 €

EMPANADAS

Pollos

Veggie

Carne

3 pour 15€
6 pour 28€
9 pour 40€

EL FAMOSO GUACAMOLE

Et tortillas

8.00 €

EDAMAME BOWL

Fèves d'edamame, sauce soja

Vinaigre de riz noir, coriandre

5.00 €

BROCOLINI SOJA

Un brocoli raffiné, grillé et mariné au soja Noix
de cajou, poudre de satay

8.00 €

PATASCA DE MAÏZ

Vélouté de maïs, coriandre et coco

6.00 €



CUISINE FUSION
JAPON/AMÉRIQUE LATINE

PLATS

TOKYO BURGER

22.00 €

Mayo miso, poulet, pak choï, cheddar et jalapaños
accompagné de frite de patate douce

POKE YORA AU SAUMON

22.00 €

Riz noir, tataki de saumon, avocat, mangue
sauce nikkei, Tobiko, mayo miso et shiso

LE POULPE

27.00 €

Tentacule de poulpe au wok, purée de
patate douce, sauce nikkei, oignon frit et cebette

LOMO SALTADO
WOK DE BOEUF

24.00 €

Bœuf mariné, poivrons, tomate, oignon rouge,
pomme de terre grillés et sauce saltado

CEVICHE DE DAURADE
LECHE DEL COCO

23.00 €

Daurade crue, leche del tigre, coco, citron vert,
maïs choclo et coriandre

CHICHARRON DE
CHOU FLEUR

19.00 €

Chou fleur frit, riz blanc à l'ail confit du
Lima, sauce miso, cebette et jeunes pousses

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES DE
PATATE DOUCE

5.00 €



WOK DE LÉGUMES
SAUCE SOJA

6.00 €



SALADE: MÉLANGES DE
JEUNES POUSSES

5.00 €



ARROZ AUX
LÉGUMES

7.00 €



DESSERTS

PISTACHIO COOKIES

7.00 €

Pistache, caramel au beurre salé

ACAÏ BOWL

9.00 €

Baies d'acai, yaourt grec,
banane et flocons d'avoine

CARPACCIO D'ANANAS
AU BBQ

10.00 €

Au sirop de Rhum ambré

CAFE GOURMAND

14.00 €

MOUSSE AU CHOCOLAT

8.00 €

Dulce del leche

CHAMPAGNE
GOURMAND

19.00 €



ALLERGENES / TRADUCTION

prix ttc, service compris

AMAZONIAN ZUMO

8 €

Les bienfaits des plantes amazoniennes
dans un cocktail de fruits 25cl

YORA GREEN

Baccharis : trésor de detox - Jus de pomme, épinard, ananas

TOXINE DOWN

Lapacho : je booste mon immunité - Maracuya, mangue

AMAZONIA POWER

Camu camu : meilleur tonifiant au monde

Jus d'orange, maracuja, banane

ACAÏ JUICE

Açaï: concentré vitalisant et antioxydant

Chica morada, ananas, coco

COCTEL EXCLUSIVO

14.00 €

PISCO SOUR

Pisco, citron vert, sucre de canne, blanc d'oeuf, angostura

MEZCAL MULE

Mexcal, citron vert, sirop de sucre, gingerbeer

TEQUILA PASSION

Tequila, jus de citron, sirop de sucre, maracuja

BODEGA

VINOS TINTOS

TARAPACA RESERVADO

Chili

DOMAINE
MARTINOLLES

Pinot noir

VINOS BLANCOS

DOMAINE
MARTINOLLES

Pays d'Occ, Chardonnay

TRAPICHE MELODIAS
SAUVIGNON

Argentine

PETIT- CHABLIS AOP

Domaine des Hâtes

VINOS ROSADOS

CLUB CHÂTEAU PAS DU
CERF

IGP Var



Vegan



Halal



Sans gluten



Végétarien



yora.paris



CERVEZAS

CUZQUENA PILSEN 4,8°	25cl	7.00 €
CUZQUENA DARK LAGER 4,8°	33cl	7.00 €

CHAMPAGNE

PAILLETES BRUT	La coupe	14.00 €
	Bouteille 75cl	70.00 €

BEBIDAS

INCA KOLA	30 cl	6.00 €
CHICHA MORADA	25 cl	5.50 €
<i>Jus à base de maïs violet et cannelle</i>		
MARACUJA	25 cl	5.50 €
<i>Jus de fruits de la passion</i>		
COCA COLA /ZERO	33 cl	5.00 €
LORINA LIMONADE	25 cl	4.50 €
LIPTON ICE TEA	25 cl	4.50 €
BADOIT/EVIAN	50cl	5.00 €
	1L	7.00 €

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ	3.00 €
DOUBLE EXPRESSO	4.50 €
CAFÉ ALLONGE	3.50 €
CAFÉ CRÈME	5.50 €
CHOCOLAT CHAUD	5.50 €

Yora est un dialecte panoane parlé en Amazonie péruvienne



yora.paris

YORA TERNES
10 rue bayen 75017 Paris

YORA BATIGNOLLES
71 rue de Levis 75017 Paris

YORA SENTIER
53 rue du Caire 75002 Paris

YORA LA CASA 2
rue frochot 75009 Paris