



## Cocktails

<b>Miss AO</b> (16cl) .....	<b>10<sup>.90</sup></b>
Champagne, liqueur de pêche, fruits frais de saison	
<b>Spritz Yak</b> (16cl) .....	<b>8<sup>.90</sup></b>
Aperol, sureau, gingembre, jus de grenade, champagne	
<b>Spicy Cai</b> (16cl) .....	<b>8<sup>.90</sup></b>
Rhum blanc, citron vert, sirop d'épices, fruit de la passion	
<b>Somchai'</b> (16cl) .....	<b>8<sup>.90</sup></b>
Vodka, jus d'orange, jus de cranberry, sucre de canne	
<b>Mojito</b> (25cl) .....	<b>7<sup>.90</sup></b>
Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne	
<b>Mojito Passion</b> (25cl) .....	<b>8<sup>.90</sup></b>
Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, sirop passion et fruit de la passion	
<b>Mojito Fraise</b> (25cl) .....	<b>8<sup>.90</sup></b>
Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, sirop fraise et fraise	
<b>SANS ALCOOL</b>	
<b>Aroydee</b> (33cl) .....	<b>6<sup>.90</sup></b>
Litchi, mangue, citron vert, fraise	
<b>Midori</b> (33cl) .....	<b>6<sup>.90</sup></b>
Concombre frais, aloe vera, citron vert, fleur de sureau	



## Whiskies (4cl)

Nikka Days 40% .....	<b>8<sup>.50</sup></b>
Akashi Blended 40% .....	<b>8<sup>.00</sup></b>
Togoushi Blended 40% .....	<b>9<sup>.90</sup></b>



## Apéritifs

Coupe de Champagne Cattier (12cl) .....	<b>10<sup>.50</sup></b>
Kir Chardonnay (12cl).....	<b>4<sup>.00</sup></b>
Martini (6cl), Porto (6cl),Pastis (4cl).....	<b>3<sup>.90</sup></b>
Vodka, Soho (4cl) .....	<b>4<sup>.00</sup></b>
Supplément jus d'orange .....	<b>1<sup>.00</sup></b>



## Digestifs

Saké Meikulu (5cl) .....	<b>2<sup>.50</sup></b>
Get 27, Get 31, Cognac (4cl) .....	<b>5<sup>.50</sup></b>



## Bières

<b>Chang</b> .....	<b>4<sup>.50</sup></b>
<b>Singha</b> .....	<b>4<sup>.50</sup></b>
<b>Tsing Tao</b> .....	<b>4<sup>.50</sup></b>
<b>Sapporo</b> .....	<b>4<sup>.50</sup></b>



## Boissons fraîches

<b>JUS DE FRUITS</b>	
Jus de grenade, jus de coco, jus de mangue, jus de litchi, Aloé vera, jus d'orange .....	<b>4<sup>.00</sup></b>
<b>SODAS</b>	
Coca-Cola (33cl), Coca-Cola Zéro (33cl), Fuzetea Pêche (25cl), Fuzetea Menthe-Citron (25cl), Perrier (33cl) .....	<b>3<sup>.80</sup></b>
<b>EAUX</b>	
Vittel 1L .....	<b>4<sup>.50</sup></b>
Vittel 0,5L .....	<b>3<sup>.50</sup></b>
San Pellegrino 1L .....	<b>4<sup>.50</sup></b>
San Pellegrino 0,5L .....	<b>3<sup>.50</sup></b>



## Boissons chaudes

Café NESPRESSO .....	<b>1<sup>.90</sup></b>
Café double NESPRESSO .....	<b>3<sup>.80</sup></b>
Café crème NESPRESSO .....	<b>2<sup>.30</sup></b>
Décaféiné NESPRESSO .....	<b>1<sup>.90</sup></b>
Thés DAMMANN .....	<b>3<sup>.50</sup></b>
4 fruits rouges, caramel, pomme d'amour, thé vert jasmin, thé vert menthe, thé vert oriental, tisane rooibos citrus, tisane verveine	
Tisane verveine .....	<b>3<sup>.50</sup></b>

## Qui est Monsieur Yak?

Monsieur Yak est avant tout une Expérience culinaire, un mélange de traditions, de saveurs, de couleurs, de textures...Un lieu de respect des traditions Thailandaises où l'imagerie est très présente.

Les Yaks, grands esprits de la nature et protecteurs des temples, inspirent ce lieu si surprenant. A la fois calme et voluptueux où l'on aime se loger comme dans un cocon, il peut se révéler brut et puissant.

Le Chef puise ses recettes dans l'univers de la gastronomie authentique, en suivant les influences culturelles de l'Asie du Sud-Est, tout en modernisant ce véritable art qu'est la cuisine Thaïlandaise.

Le Chef suit la philosophie de cet art culinaire en prenant en compte le respect du corps et de l'esprit, l'harmonie des saveurs, des couleurs, du croquant, de la brillance...

อย่าเป็นพริก คนจะเกลียด  
อย่าเป็นน้ำตาล คนจะกิน\*

\* Ne sois pas piment, ils te détesteront, ne sois pas sucre, ils te mangeront



MONSIEUR  
Yak

www.monsieuryak.fr

Designed by TrendyColors.com



อย่าเป็นพริก คนจะเกลียด  
อย่าเป็นน้ำตาล คนจะกิน\*

MONSIEUR  
Yak



## Entrées

**Crispy Maki** .....12<sup>90</sup>

Saumon, fromage frais, concombre, ciboulette, panko, sauce teriyaki, mango

**California Volcano du chef** .....12<sup>50</sup>

Saumon braisé, neige de crabe, fromage frais, concombre, ciboulette, vermicelle de riz frit, mayonnaise épicée

**Spring Veggie Roll** .....11<sup>90</sup>

Avocat, concombre, mangue, oignon rouge, sauce mango yuzu

**Chicken Acevichado Maki** .....12<sup>50</sup>

Poulet panko, avocat, chips de patates douces, sauce acevichado aux 7 épices

**Fresh Eby Fry Maki** ..... 12<sup>50</sup>

Crevette panée, tarama, avocat, concombre, mayonnaise épicée

**Gunkan Sushi (3pcs)** .....6<sup>90</sup>

Riz vinaigré enrobé de saumon braisé, fromage frais, réduction de soja sucré et amandes grillées

**Sashimi YAK** .....9<sup>50</sup>

Saumon, guacamole, coriandre, glace wasabi, wakamé, yuzu

**Nem Tha Deua** .....7<sup>50</sup>

Salade laotienne de riz, croustillant au porc, ciboulette, échalote, coriandre, citronnelle

**Dim Sum (4pcs)** .....7<sup>50</sup>

Raviolis et hacao à la vapeur, garnis de crevettes et porc

**Koong Ma Phrao (4pcs)** .....7<sup>50</sup>

Crevettes panées, panko et noix de coco, sauce mango

**Nems crevette (2pcs)** .....6<sup>50</sup>

Crevette, gingembre confit, légumes (fait maison)

**Lap** .....9<sup>50</sup>

Tartare de bœuf façon thai, poivron, oignon rouge, menthe, coriandre, perle yuzu



## Plats

**Moo Satay** .....16<sup>50</sup>

Filet mignon de porc mariné au curry jaune, sauce au beurre de cacahuète, légumes sautés et riz

**Homard Phong Kali** .....28<sup>90</sup>

Homard façon thai, wok de nouilles udon aux petits légumes et sa sauce curry

**Panang Seafood** .....21<sup>90</sup>

Mijoté de saumon, crevette, calamar aux petits légumes, sauce panang et riz

**Tataki de Boeuf (servis tiède)** .....21<sup>90</sup>

Fine tranche de filet de boeuf mi-cuit, poêlé de shiitaké, sauce teriyaki, frites de patate douce

**Keng Kio Vane** .....16<sup>90</sup>

Poulet au curry vert épicé et sucré, lait de coco, champignons shimeji, petits légumes, riz

**Boeuf Massaman** .....16<sup>90</sup>

Boeuf au curry Massaman façon bourguignon, riz

**Magret de Canard Panko** .....18<sup>90</sup>

Magret de canard pané aux panko et 5 épices, sauce orange sanguine et riz

**Bao Kaï Burger** .....16<sup>90</sup>

Brioche chinoise, coleslaw de chou blanc et carotte, cheddar, tomate, oignon rouge, poulet pané aux 5 épices et frites de patate douce

**Bao black Salmon Burger** .....17<sup>50</sup>

Brioche noire, pavé de saumon, guacamole, salade, mangue, coriandre, sauce teriyaki, frites de patate douce

**Udon Vegetable Tofu** .....15<sup>90</sup>

Wok de nouilles udon aux petits légumes, tofu, curry kari



## Bo Bùn

**Bo Bùn Boeuf** .....14<sup>90</sup>

Boeuf émincé poêlé, nems poulet, salade, vermicelles de riz, soja, carotte, menthe, cacahuète

**Bo Bùn Poulet** .....14<sup>90</sup>

Poulet émincé poêlé, nems poulet, salade, vermicelles de riz, soja, carotte, menthe, cacahuète

**Bo Bùn Saumon** .....14<sup>90</sup>

Saumon mi-cuit, wonton de crevette, mangue, salade, vermicelles de riz, soja, carotte, menthe, cacahuète

**Bo Bùn Crevette** .....14<sup>90</sup>

Crevettes au basilic thai, wonton de crevette, salade, vermicelle de riz, soja, carotte, menthe, cacahuète

**Bo Bùn Végétarien** .....14<sup>90</sup>

Légumes sautés, nems végétariens, salade, vermicelle de riz, soja, carotte, menthe, cacahuète



## Accompagnements

**Riz parfumé** .....2<sup>50</sup>

**Légumes sautés** .....5<sup>90</sup>

**Frites de patate douce** .....5<sup>50</sup>

**Wakamé** .....4<sup>50</sup>



## Desserts

**Sphère éphémère** .....8<sup>90</sup>

Mousse au lait de coco, mangue fraîche, crumble, coulis de mangue

**Duo Chocolat** .....7<sup>90</sup>

Mousse au chocolat au lait, cacahuète caramélisée, crème de dulcey, tuiles feuilletées au chocolat

**L'Isphan** .....8<sup>90</sup>

Mousse de litchi, mousse de framboise, glace à la rose, tuile de meringue

**Pavlova exotique** .....7<sup>50</sup>

Meringue moelleuse, crème fruit de la passion et ses fruits rouges frais

**Nems Gourmands** .....7<sup>90</sup>

Nems au nutella et sa crème glacée cacahuète

**Assiette Fraîcheur** .....8<sup>50</sup>

Fruits frais de saison et sa sauce chocolat

**Päne Hék** .....8<sup>00</sup>

Sorbet mangue, passion, vodka

**Café ou thé gourmand du Chef** .....8<sup>90</sup>



## Menu Yak - 29<sup>90</sup>

### Entrées :

Gunkan Sushi, Dim Sum, Koong Ma Phrao, Nems crevette

### Plats :

Keng Kio Vane poulet, Boeuf Massaman, Moo Satay, Udon Vegetable Tofu, Bao (au choix)

### Desserts :

Pavlova exotique, Nems Gourmands, Päne Hék, Duo Chocolat



## Menu King Yak - 32<sup>90</sup>

### Entrées :

Toutes les entrées et sushis au choix (+1€ pour les makis et california)

### Plats :

Tous les plats (+2€ pour Magret de Canard Panko) (+4€ pour Tataki de bœuf et Panang Seafood) (+10€ pour Homard Phong Kali)

### Desserts :

Au choix sur toute la carte



## Menu Little Yak - 8<sup>90</sup>

jusqu'à 10 ans

Poulet panko *ou* saumon avec frites de patate douce *ou* riz *ou* légumes

Nems Gourmands *ou* Glace enfant



## Menu Bento

Uniquement le midi sauf le samedi

Plateau BENTO (entrée + plat) **14<sup>90</sup>**

Plateau BENTO + dessert du jour **17<sup>90</sup>**



## Menu du midi

Uniquement le midi

Entrée + Plat *ou* Plat + Dessert **18<sup>50</sup>**

Dessert **+4€**

### Entrées :

Gunkan Sushi, Koong Ma Phrao, Nems crevette,

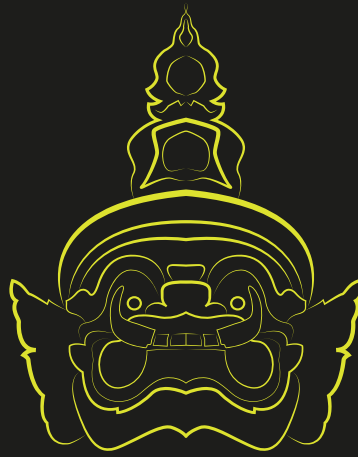
### Plats :

Keng Kio Vane Poulet, Boeuf Massaman, Moo Satay, Bao (au choix), Bo Bùn (au choix)

### Desserts :

Pavlova exotique, Nems gourmands, Duo Chocolat

+1<sup>50</sup> eau plate ou gazeuse (50cl)  
+1<sup>90</sup> verre de vin rouge, rosé ou blanc



## CARTE DES VINS



### Vins rouges

#### Val de Loire

Chinon AOP Domaine Gouron

4.00

16.90

25.00

Saumur Champigny AOP Cuvée Clin d'œil

4.50

18.00

28.00

#### Bordeaux

Côtes de Blaye AOP Cuvée Sainte Croix

3.90

15.60

23.50

Médoc AOP Château Le Pey

6.00

24.00

36.00

Lalande de Pomerol AOP Château Bourseau

45.00

#### Vallée du Rhône

Côtes du Tarn IGP Vigne Lourac Merlot Prestige

3.90

15.50

23.00

Côtes du Rhône AOP Domaine Lavau

4.80

19.00

28.50

Vacqueras AOP Domaine Lavau

49.00

#### Les vins du Sud

Syrah IGP Méditerranée Domaine Marrenon

3.90

15.60

23.50

St Chinian Bio AOP Domaine de la Maurine

4.00

16.90

25.00

Pic St-Loup AOP Gilbert et Gaillard

6.50

25.00

39.00

Languedoc Pinot Noir AOP Cuvée Solas Laurent Micquel

5.50

22.00

33.00

Les Creisses Pays d'Oc

55.00

#### Bourgogne

Irancy Bourgogne Bio AOP David Renaud

59.00



## Vins blancs

	<b>Verre</b> (12cl)	<b>Pichet</b> (50cl)	<b>Bouteille</b> (75cl)
Côtes de Gascogne AOP UBY n°3	4. <sup>20</sup>	16. <sup>50</sup>	25. <sup>00</sup>
Côtes de Blaye AOP Cuvée Sainte Croix	3. <sup>90</sup>	15. <sup>50</sup>	23. <sup>00</sup>
Côtes du Tarn IGP Vigne lourac sauvignon Prestige	3. <sup>90</sup>	15. <sup>50</sup>	23. <sup>00</sup>
Le Chardo sans sulfites IGP de l'Aude	4. <sup>50</sup>	18. <sup>00</sup>	27. <sup>00</sup>
Quincy AOP Domaine Tatin	6. <sup>50</sup>	25. <sup>80</sup>	39. <sup>00</sup>
Côtes de Gascogne Moelleux IGP Cuvée N°4 Domaine Uby	5. <sup>20</sup>	20. <sup>50</sup>	30. <sup>60</sup>



## Vins rosés

	<b>Verre</b> (12cl)	<b>Pichet</b> (50cl)	<b>Bouteille</b> (75cl)
Bordeaux AOP Cuvée Sainte Croix	3. <sup>90</sup>	15. <sup>50</sup>	23. <sup>00</sup>
Côtes de Gascogne AOP UBY n°6	4. <sup>20</sup>	16. <sup>50</sup>	25. <sup>00</sup>
Côtes du Tarn IGP Basic by Garel «Rosé Bronzé»	3. <sup>90</sup>	15. <sup>50</sup>	23. <sup>00</sup>
Côtes de Provence AOP Mas de Pampelonne	6. <sup>50</sup>	26. <sup>00</sup>	36. <sup>00</sup>



## Les Bulles

	<b>Coupe</b> (12cl)	<b>Bouteille</b> (75cl)
Maison Cattier Cuvée Icône Brut AOP Champagne	10. <sup>50</sup>	65. <sup>00</sup>
Maison Drappier Cuvée Carte d'Or Brut AOP Champagne		75. <sup>00</sup>
Maison Cattier Cuvée Blanc de Blancs 1er Cru Brut AOP Champagne		90. <sup>00</sup>



## Alcools

Nikka Whisky from The Barrel 51%	8. <sup>50</sup>
Akashi Blended 40%	8. <sup>00</sup>
Togoushi Blended 40%	9. <sup>90</sup>
Saké Meikulu (5cl)	2. <sup>50</sup>
Get 27, Get 31, Cognac (4cl)	5. <sup>50</sup>