

Bistro Yonnais

Restaurant & more

À l'heure où les premiers bourgeons apparaissent, le Bistro Yonnais ouvre ses portes dans un nouveau décor dans un esprit floral et végétal.

Olive, sauge, menthe ou encore tilleul... chaque recoin du restaurant arbore plusieurs nuances de vert qui infusent une véritable fraîcheur.

Dans ce jardin d'Eden, notre équipe passionnée revendique un savoir-faire simple et engagé et cultive à chaque service les petites attentions et l'art du bien manger.

La carte se transforme à chaque saison pour proposer une balade champêtre et un bouquet de saveurs dans chaque assiette et puise ses racines dans la cuisine française de tradition faisant la part belle aux produits locaux et aux grands classiques.

A l'image de la fleur l'immortelle, le Bistro Yonnais ancre ce nouveau printemps dans l'éternel en créant une véritable ode à la nature des murs à l'assiette !

Un lieu qu'on aime un peu, beaucoup, toujours autant & More !



LES EAUX MINÉRALES

	50cl	100 cl
Evian.....	3,80€	5€
Badoit.....	3,80€	5€
Eau plate ou gazeuse AQUA CHIARA (75cl).....		4€

l'eau kilomètre Zéro micro filtrée

LES BOISSONS FRAÎCHES

Sirop à l'eau & diabol.....	3€
<i>citron, fraise, grenadine, menthe, cerise, pêche, pamplemousse</i>	
Coca-Cola, Coca-Cola cherry, Coca-Cola Zéro (33cl)	4,50€
Perrier (33cl)	4,50€
Schweppes, Indian Tonic, Agrumes (25cl)	4,50€
Orangina (25cl).....	4,50€
Fuze Tea pêche (25cl).....	4,50€
Jus Alain Milliat	5,50€
<i>pomme cox's, poire, fraise, ananas, tomate, orange, pamplemousse (20cl)</i>	
Limonade MONA (33cl)	6€
<i>citron vert, pétillant pomme</i>	

LES BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné	2,20€
Café double expresso	4€
Chocolat commerce équitable "Monbana"	4€
Thés et infusions.....	4€
<i>Damman et Frères</i>	
<i>Notre sélection vous sera apportée par votre serveur</i>	
Irish Coffee	10€
<i>whisky, sucre de canne, café, crème sucrée</i>	

LES COCKTAILS

10€



COCKTAIL
SIGNATURE

BY

*Gin criste marine,
sureau, violette,
lemon, fraise, tonic*

MOJITO (25 cl)
*Rhum Embargo, lime,
menthe fraîche, eau gazeuse*

ROYAL 117 (20 cl)
*Rhum Embargo, lime,
vanille, orange, ananas*

SPRITZ (20 cl)
Apérol et Prosecco

PINA COLADA (20 cl)
*Rhum blanc, ananas
de Cayenne, coco
et crème liquide*

**AMÉRICANO
MAISON (12 cl)**
*Martini rouge, Campari,
Noilly prat*

03

LES MOCKTAILS

8€

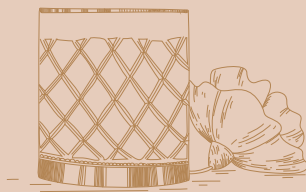


VIRGIN MOJITO
*Lime, menthe fraîche,
jus de pomme
et eau gazeuse*

PINA COLATA
*Ananas de Cayenne,
coco et crème liquide*

FLOWER POWER
*Sureau, violette, lemon, fraise,
tonic*

LES SPIRITUEUX



LES WHISKIES 4 cl

J&B Rare	7€
Jack Daniel's	8€
Chivas Reglas	9€
12 ans d'âge	
Aberlour single malt	9€
10 ans d'âge	
Haig Clubman	8€
Bulleit Rye Bourbon	9€
Tullibardine 225 sauternes cask finish	10€
Bruichladdich The Classic Laddie	12€
Écosse	

LES SPIRITUEUX 4 cl

Tequila José Cuervo gold	7€
Gin Gibson's	6€
Vodka Absolut	7€50
Generous Gin Organic	8€
Generous Gin Purple	8€
Bailey's, Cointreau, Get 27, Get 31, Kamok	6€
Calvados Drouin	8€
Délices de caramel, Mentilla	7€

LES RHUMS 4 cl

Plantation pineapple ambrée	8€
Caraïbes	8€
Mézan Jamaïcain barrique XO	9€
Gold of Mauritius	8€
Rhum Blanc Dillon, Havana	7€
Rhum Bacardi	7€
Don Papa Baroko	8€

LES APÉRITIFS

Coupe de champagne Laurent Perrier (12,5 cl)	13€
Coupe de champagne Taittinger (12,5 cl)	11€
Côteaux du Layon (12,5 cl)	6,30€
Côte de Gascogne doux (12,5 cl)	5,30€
Trouspinette vendéenne (6 cl)	5,50€
Pineau des Charentes (6 cl)	5,50€
Porto Graham's Fine Tawny (6 cl)	5,50€
Martini Rosso, Bianco (6 cl)	5,50€
Campari (6 cl)	5,50€
Suze (6 cl)	5,50€
Ricard, Pastis 51 (2 cl)	4,20€
Kir vin blanc (12,5 cl)	4,50€
cassis, mûre, pêche, framboise	
Kir pétillant (12,5 cl)	5€
cassis, mûre, pêche, framboise	
Kir royal (12,5 cl)	11€
cassis, mûre, pêche, framboise	

LES BIÈRES

À LA PRESSION	25 cl	50 cl
Heineken	4,10€	7,80€
Affligem	4,90€	8,20€
Monaco	4,10€	
Picon bière	4,10€	

BIÈRES BOUTEILLES 33 cl

Desperados	6€
Musse wheat Ale	6,50€
ZIG Top of the hop indian pale ale	6,50€
Grimbergen blonde	6€
Grimbergen ambrée	6€
Heineken 0.0 sans alcool	5€



MENU ENFANT

(- 10 ans)

11€

PLAT AU CHOIX

- Croustillant de poulet
- Le vrai steak haché
- Cabillaud rôti

Garniture au choix, P8

DESSERT AU CHOIX

- Coupe de glace 2 boules
- Mousse chocolat
- Salade de fruits frais

BOISSON +3€

- Verre de Coca
- Verre de jus d'orange
- Diabolo - Sirop à l'eau

MENU DE LA SEMAINE

Du lundi au vendredi,
le midi uniquement,
hors jours fériés

19€

ENTREE + PLAT

ou

PLAT + DESSERT

Plat du jour seul : 15€



Demandez conseil
à votre serveur !

MENU FÊTE DES MÈRES

- Dimanche 04 Juin 2023 -



CEVICHE DE DAURADE

Citron vert, radis noir, cébette,
épices retour des Indes

OEUF PARFAIT BIO DE CHEZ CARMEN

Petits pois, croûtons, champignons

CRÉMEUX DE CHÈVRE

Asperges croquantes, jambon des Aldudes, tuile de céréales

MERLU RÔTI

Légumes de saison, bouillon au piment de la Vera

FILET DE POULET

Poêlée de grenailles, crème de morilles

PAVÉ DE RUMSTEAK au poivre

Légumes & pommes de terre rôties, condiment poudre à braises

PARIS BREST

Crème pralinée, noisettes

MOUSSE FROMAGE BLANC

Fraises et sirop de sureau

TOUT CHOCOLAT

Crèmeux et tuile chocolat, caramel beurre salé
et cacahuètes caramélisées

41€



Prix net en € TTC, service compris.

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande.

LES VINS AU VERRES

12,5 cl

VINS BLANCS

OVNI VF	5,30€
<i>J.Mourat</i>	
Cheverny	5,50€
<i>AOP Dom. Prestige de Chambord</i>	
Sancerre Les Chasseignes	8,50€
<i>AOP Dom. Fouassier</i>	
Chardonnay	5,20€
<i>IGP d'Oc Savignus Dom. Castan</i>	
Beaujolais	6,50€
<i>AOP JM Lafont</i>	
Montagny 1er Cru	10,70€
<i>AOP Dom. Chanson</i>	

VINS ROUGES

Saumur Champigny	5,90€
<i>AOP – Les Treizeillères</i>	
Sancerre	8,50€
<i>AOP Dom. Fouassier</i>	
Côtes de Bourg	5,90€
<i>AOP Château Nodoz</i>	
Médoc	6,30€
<i>AOP Beau rivage de BY</i>	
Terrasse du Larzac	11,70€
<i>AOP La Sovageonne</i>	
Grignan les Adhémar	5,30€
<i>AOP Delas</i>	
Marsannay	11,80€
<i>AOP Dom. Chanson</i>	

ROSÉS

Gris Blanc	6,50€
<i>IGP Pays d'Oc Gérard Bertrand</i>	
Côte de Provence	7,10€
<i>AOP Ferry Lacombe</i>	



LES VINS BLANCS

75 cl

VAL DE LOIRE

 Silex	28,50€
<i>AOP Dom. Barbinière</i>	
OVNI	29€
<i>VF JMourat</i>	
Cheverny	29€
<i>AOP Dom. Prestige de Chambord</i>	
Muscadet	33€
<i>AOP Signature du Haut Bourg</i>	
Côteaux du Layon	35€
<i>AOP Terrebrune</i>	
Grenouillère	36€
<i>IGP Val de Loire - Massale JMourat</i>	
 Vouvray sec	38€
<i>AOP Maison Darragon Les Truffes</i>	
 Sancerre	45€
<i>AOP Les Chasseignes Dom. Fouassier</i>	

SUD OUEST

Côtes de Gascogne Doux	30€
<i>IGP Dom. Pellchaut</i>	
Chardonnay	28€
<i>IGP Oc Savignus Dom Castan</i>	
La Clape	68€
<i>AOC Châteaut l'Hôspitalet</i>	

SAVOIE

Savoie	45€
<i>AOP Roussette Dom. Vendange</i>	

BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

Beaujolais	36€
<i>AOP JM Lafont</i>	
Viré-Clessé	45€
<i>AOP Dom Chanson</i>	
Montagny 1^{er} Cru	60€
<i>AOP Dom Chanson</i>	
Pernand Vergelesses	120€
<i>AOP Les caradeux Dom Chanson</i>	

09



LES VINS ROUGES

	75 cl
LOIRE	
 Silex 28,50€	
AOP Dom. Barbinière	
 Saumur Champigny 31€	
AOP Les Treizevillères	
Grenouillère 36€	
IGP Val de Loire Négrette	
J.Mourat	
 Chinon 39€	
AOP Dom Noblaie	
 Sancerre 46€	
AOP Dom. Fouassier	
 BORDEAUX	
Côtes de Bourg 27€	
AOP Château Nodoz	
Médoc 32€	
AOP Beau rivage de BY	
Haut -Médoc 45€	
AOP La diane de Belgrave	
Saint Estèphe 52€	
AOP Héritage de le Boscq	
Saint Emilion 60€	
AOP Angélique de	
Mombousquet	
Margaux 80€	
AOP Château Labégorce	
Pauillac 110€	
AOP Haut Bages Libéral	
Saint Julien 135€	
AOP Amiral de Beychevelle	
 SUD OUEST	
Madiran 27€	
AOP Vignoble Brumont	
 Carignan 28€	
IGP Oc Dom Castan	
 Cahors 34€	
AOP Les Polissons	

	75 cl
LANGUEDOC	
ROUSSILLON	
Tautavel 38€	
AOP Gérard Bertrand	
Faugères 40€	
AOP La liquière	
La Clape 76€	
AOP Château l'Hospitalet	
Terrasse du Larsac 67€	
AOP La Sovageonne	

RHÔNE	
 Crozes Hermitage 53€	
AOP Chapoutier	
Les Meysonniers	
Grignan les Adhémar 27€	
AOP Delas	
Châteauneuf du Pape 70€	
AOP Juliette Avril	
Saint Joseph 62€	
AOP L'instinct Dom. Jolivet	

BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS	
Morgon 39€	
AOP Les Charmes	
JM Lafont	
Marsannay 67€	
AOP Dom Chanson	
Santenay 94€	
AOP Beauregard 1 ^{er} Cru	
Dom Chanson	



LES VINS ROSÉS

LOIRE	75 cl
Moulin Blanc	33€
IGP Val de Loire J.Mourat	
 Silex	28,50€
AOC Dom Barbinère	
LANGUEDOC	
Gris Blanc	30€
IGP Pays d'Oc Gérard Bertrand	
PROVENCE	
Côtes de Provence	35€
AOP Ferry Lacombe	
BANDOL	
AOC Dupuy de Lôme	50€

LES CHAMPAGNES

	75 cl
Tsarine brut premium	49€
Taittinger brut Réserve blanc	68€
Taittinger brut Réserve blanc (demi)	39€
Laurent Perrier la Cuvée	72€
Lanson Rosé	80€
Laurent Perrier brut Millésimé	115€
AYALA Blanc de Blanc	130€



LES DIGESTIFS

	4 cl
Eau de vie de poire Cartron	7€
Armagnac Laubade VSOP	8€
Calvados Drouin	8€
Cognac Hennessy VS	9€
Cognac Hennessy XO	15€

NOS PRODUCTEURS ET PARTENAIRES LOCAUX

Sabrina Begat Noirmoutier (85)
Fleur de sel

Les Agrobates Nesmy (85)
Légumes et herbes

Le jardin de Pauline Coex (85)
Fleurs comestibles

La ferme de la rochette Le Bernard (85)
Glaces et sorbets

Opéra des fromages La Roche-sur-Yon (85)
Fromages

Chez Carmen Treize-Septiers (85)
Oeufs Bio

Vignobles Mourat Mareuil-sur-Lay (85)
Vignerons des liefs Vendéens

Domaine de la Barbinière Chantonnay (85)
Vignerons des liefs Vendéens

Distillerie Vrignaud Luçon (85)
Spiritueux

Domaine du Haut Bourg Bouaye (44)
Vignerons de Muscadet



Nos producteurs sont sélectionnés pour leur engagement. Ils sont dans un rayon de 100km dans la limite du possible. Hors produits surgelés et alcools.