

*et toute son équipe vous souhaitent la bienvenue.
Pour être au courant de nos évènements, inscrivez-vous sur*



LE Yakapasta ou www.leyakapasta.be

*vous propose d'organiser
vos soirées, anniversaires, banquets, réunions, ...
Faites-nous une proposition, nous respecterons vos désirs et budgets.*

*Possibilité de disposer d'une salle privative
pour 40 personnes maximum.*

*A partir de 10 personnes, merci de limiter votre choix
à 6 plats différents.*

BIÈRES AU FÛT

| | |
|----------------|--------------|
| Jupiler 25 cl | 2.20 € |
| Bières du mois | prix du mois |

BIÈRES BOUTEILLE

| | |
|--|--------|
| Jupiler sans alcool | 2.50 € |
| Carlsberg | 3.00 € |
| Vedett | 3.00 € |
| Blanche Hoegaarden | 2.80 € |
| Blanche rosée Hoegaarden | 2.80 € |
| Kriek extra (Belle-vue) | 3.00 € |
| Gueuze (Belle-vue) | 3.00 € |
| Pêcheresse (Lindemans) | 3.00 € |
| Palm | 2.80 € |
| Waterloo blonde – brune | 4.00 € |
| Chouffe | 4.00 € |
| Duvel | 4.00 € |
| Leffe blonde – brune | 4.00 € |
| Leffe Radieuse – Triple – Rituel 9° - Ruby | 5.00 € |
| Leffe Royale Cascade IPA – Whitbread Golding | 5.00 € |
| Chimay bleu | 5.00 € |
| Orval (selon disponibilité) | 5.00 € |
| Corona - Desperados | 5.00 € |
| Cubanisto | 4.00 € |

COUPES FAIM

| | |
|--|--------|
| Croustini (pain chaud au beurre d'ail & basilic) | 6.00 € |
| Assiette de tapas du jour | 8.00 € |

APÉRITIFS

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Apéritif maison (Kir à la violette) | 4.00 € |
| Kir | 3.30 € |
| Pineau des Charentes | 5.00 € |
| Dolfy fraise des bois | 5.00 € |
| Gancia | 5.00 € |
| Campari | 5.00 € |
| Martini rouge – blanc | 5.00 € |
| Porto rouge – blanc | 5.00 € |
| Pisang | 5.00 € |
| Batida | 5.00 € |
| Malibu | 5.00 € |
| Safari | 5.00 € |
| Passoa | 5.00 € |
| Picon | 5.00 € |
| Ricard | 6.00 € |
| Baileys | 6.00 € |
| Coupe de champagne (Laurent Perrier) | 15.00 € |
| Kir royal | 15.00 € |

ALCOOLS

| | |
|---------------------|--------|
| Gin Gordon | 6.00 € |
| Vodka Smirnoff | 6.00 € |
| Bacardi | 6.00 € |
| Havana blanc – brun | 6.00 € |
| J&B | 6.00 € |
| Johnny Walker | 6.00 € |
| Tequila Cuervo | 6.00 € |

Accompagné d'un soft au choix + 2.00 €

LA BOUTEILLE (SOFT COMPRIS)

70.00 €

POUSSES

| | |
|--------------------|--------|
| Cointreau | 7.00 € |
| Mandarine napoléon | 7.00 € |
| Grand marnier | 8.00 € |
| Cognac | 7.00 € |
| Calvados | 7.00 € |
| Armagnac | 8.00 € |
| Amaretto | 7.00 € |
| Bourbon | 8.00 € |
| Jack Daniels | 8.00 € |
| Glenfiddich | 8.00 € |

POUSSES FREEZER

| | |
|-----------------|--------|
| Liqueur de rose | 6.00 € |
| Poire williams | 8.00 € |
| Mirabelle | 8.00 € |
| Framboise | 8.00 € |
| Grappa | 7.00 € |
| Poire cognac | 8.00 € |
| Limoncello | 6.00 € |

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER

| | |
|--|----------|
| Coupe | 15.00 € |
| Champagne bouteille 37.5 cl | 40.00 € |
| Champagne bouteille $\frac{3}{4}$ | 70.00 € |
| Champagne rosé bouteille $\frac{3}{4}$ | 120.00 € |

CAVA MVSA BRUT – PENEDES - ESPAGNE

| | |
|-----------|---------|
| Coupe | 7.00 € |
| Bouteille | 29.00 € |

COCKTAILS

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Caïpirinha | 7.00 € |
| Mojito | |
| Citron vert – Fraise – Fruit du jour | 7.00 € |

EAUX ET LIMONADES

| | |
|--|--------------------------|
| Eau plate (Chaudfontaine) ¼ - ½ - 1l | 2.50 € - 5.00 € - 8.00 € |
| Eau pétillante (Chaudfontaine) ¼ - ½ - 1l | 2.50 € - 5.00 € - 8.00 € |
| Coca / Coca light / Coca zero | 2.50 € |
| Fanta orange - citron | 2.50 € |
| Sprite | 2.50 € |
| Appletiser | 2.50 € |
| Tonic / Agrum (Nordic) | 2.50 € |
| Gini | 2.50 € |
| Finley orange sanguine & pamplemousse – citron & fleur de sureau | 2.50 € |
| Cécémel | 2.50 € |
| Nestea / Nestea pêche | 2.50 € |
| Redbull / Redbull light | 3.50 € |

COCKTAILS NON ALCOOLISÉS

| | |
|---|--------|
| Pam Pam 1 (jus d'orange – tonic) | 5.00 € |
| Pam Pam 2 (jus de pamplemousse – tonic) | 5.00 € |
| Ral Bol (gini – tonic – menthe) | 5.00 € |

SIROPS

| | |
|--|--------|
| Grenadine - Menthe - Cassis - Violette | 0.50 € |
|--|--------|

JUS DE FRUIT

| | |
|--------------------------|--------|
| Minute Maid Orange | 2.80 € |
| Minute Maid Pamplemousse | 2.80 € |
| Minute Maid Pomme | 2.80 € |
| Minute Maid Multifruits | 2.80 € |
| Minute Maid Tomate | 2.80 € |
| Looza Ananas | 2.80 € |
| Orange pressée | 5.00 € |
| Citron pressé | 5.00 € |
| Mixte pressé | 5.00 € |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|--------|
| Thé nature / lait / citron | 2.80 € |
| Camomille – earl grey – thé vert – menthe – tilleul – églantier – framboise | |
| Café | 2.60 € |
| Décaféiné | 2.80 € |
| Cappuccino | 3.00 € |
| Lait russe | 3.50 € |
| Cécémel chaud | 3.00 € |
| Irish coffee | 9.00 € |

MILKSHAKES

| | |
|----------|--------|
| Vanille | 6.00 € |
| Fraise | 6.00 € |
| Pistache | 6.00 € |
| Banane | 6.00 € |
| Chocolat | 6.00 € |
| Moka | 6.00 € |

DESSERTS

| | |
|--|--------------|
| Gaufre de Bruxelles au sucre ou à la crème fraîche | 6.00 € |
| Crêpes au sucre | 6.00 € |
| Crêpes mikado | 8.00 € |
| Comédie française | 11.00 € |
| Mousse au chocolat maison | 8.00 € |
| Profiterole | 8.00 € |
| Tarte du jour | prix du jour |
| Trilogie de fromage (chèvre – roquefort – gorgonzola) | 12.00 € |

GLACES MOVENPICK

| | |
|--------------------------------------|---------------------------|
| Glace junior | 5.00 € |
| La trilogie | 7.00 € |
| Dame blanche | 8.00 € |
| Dame noire | 8.00 € |
| Coupe brésilienne | 8.00 € |
| Coupe Advocaat | 8.00 € |
| Banana split | 9.00 € |
| Coupe fraise (en saison) | 10.00 € |
| Café glacé | 10.00 € |
| Sorbet 1 boule - 2 boules - 3 boules | 4.00 € / 8.00 € / 10.00 € |

Toutes nos glaces sont accompagnées de chantilly.

GOÛTS DE GLACE

Vanille - Chocolat - Moka - Fraise – Pistache

GOÛTS DE SORBET

Citron - Framboise - Poire

ENTRÉES

| | |
|--|---------|
| Croustini (pain chaud au beurre d'ail & basilic) | 6.00 € |
| Fondue au parmesan | 12.00 € |
| Croquettes aux crevettes grises | 14.00 € |
| Carpaccio de bœuf | 14.00 € |
| Scampis à l'ail | 14.00 € |
| Scampis piquants | 14.00 € |
| Toast saumon fumé | 16.00 € |

SALADES

| | |
|---|---------|
| Salade mixte crudités | 6.00 € |
| Salade mixte du pêcheur (thon – saumon fumé – olive) | 18.00 € |
| Frisée aux lardons | 14.00 € |
| Frisée Emincés de poulet sauté curry & échalotes (carré de tomate – parmesan) | 18.00 € |
| Frisée Lardons et Emincés de poulet (chèvre – miel) | 17.00 € |

TRADITIONNELS

| | <u>Normal</u> | <u>Grand</u> |
|--|---------------|--------------|
| Spaghetti Napolitain (sauce tomate – ail – basilic) | 9.00 € | 13.00 € |
| Spaghetti bolognaise | 11.00 € | 15.00 € |
| Macaroni jambon fromage | 11.00 € | 15.00 € |
| Spaghetti Carbonara (lard – ail – crème – jaune d'œuf) | 12.00 € | 16.00 € |
| Lasagne (fait maison) | | 15.00 € |
| Supplément sauce bolognaise | | 5.00 € |

VIANDES & POISSONS

| | |
|---|--------------|
| Boulettes sauce tomate | 14.00 € |
| Américain garni | 14.00 € |
| Steak Tartare 250gr | 15.00 € |
| Escalope de veau milanaise (coulis de tomate – ail – basilic) | 19.50 € |
| Steak nature (salade) 250gr | 18.00 € |
| Côte à l'os 1cv (500 gr) | 24.00 € |
| Burger maison (Black Angus) | 18.00 € |
| Saumon grillé sauce béarnaise | 20.00 € |
| Sole meunière | prix du jour |

NOS SAUCES

| | |
|------------|--------|
| Poivre | 4.00 € |
| Champignon | 4.00 € |
| Béarnaise | 4.00 € |
| Roquefort | 5.00 € |
| Mexicaine | 5.00 € |

PLATS ENFANTS

| | |
|---|---------|
| Spaghetti bolognaise | 8.00 € |
| Macaroni jambon fromage | 9.00 € |
| Spaghetti Napolitain (sauce tomate – ail – basilic) | 7.00 € |
| Boulettes sauce tomate | 9.50 € |
| Nuggets de volaille compote frites | 10.00 € |

PÂTES À L'HUILE D'OLIVE

- | | |
|---|---------|
| 1. Pappardelle scampis (champignons de Paris – ail – estragon – carré de tomate) | 19.50 € |
| 2. Tagliatelle scampis (basilic – courgettes – carré de tomate) | 19.50 € |
| 3. Penne saumon (chèvre – poivre concassé – carré de tomate) | 18.00 € |
| 4. Tagliatelle jambon de Parme & poulet (poivre concassé – carré de tomate) | 19.00 € |
| 5. Pappardelle lardons (carré de tomate – ail – basilic – chèvre) | 17.00 € |

VÉGÉTARIENS

- | | |
|---|---------|
| 6. Cappellini gorgonzola aubergines (carré de tomate – échalotes – poivron – fines herbes) | 16.00 € |
| 7. Penne chicon courgettes (ail – basilic – carré de tomate) | 15.00 € |
| 8. Tagliatelle mozzarella courgettes (basilic – carré de tomate) | 16.00 € |

PÂTES À LA CRÈME

- | | |
|---|---------|
| 1. Tagliatelle poulet (chèvre - miel) | 18.00 € |
| 2. Penne 3 fromages (gorgonzola – chèvre - parmesan) | 16.00 € |
| 3. Tagliatelle scampis à l'indienne (carré de tomate - crème curry) | 20.00 € |
| 4. Cappellini 2 poissons & fruits de mer (saumon fumé – cabillaud – poivre vert – concentré de tomate) | 22.00 € |
| 5. Tagliatelle poulet jamaïcain (ananas – poivron – carré de tomate - curry) | 18.00 € |
| 6. Penne bœuf mexicain piquant (carré de tomate – poivron - piment) | 19.00 € |
| 7. Penne lardons (carré de tomate - roquefort) | 17.00 € |

CARTE DES VINS

VIN DU PATRON

Verre – 1/4 – 1/2 - Bouteille 75 cl 4.00 € - 8.00 € - 16.00 € - 20.00 €

Sélection « Chevigny » de la Maison Grafé Lecocq. Vins de Pays du Vaucluse, dont les sols nous offrent des vins tendres, fruités et généreux.

Blanc : Clairette et Grenache blanc. Tendre, généreux et aromatique. Bel équilibre !

Rouge : Ventoux

Rosé : Syrah et cinsault. Un rosé de tous repas. Fruité, gourmand et rafraichissant.

VIN ROUGE DU MOIS

Verre – 1/4 – 1/2 - Bouteille 75 cl 5.00 € - 10.00 € - 17.00 € - 22.00 €

Peyre Farinière - AOP Coteaux du Quercy Rouge 2011

Une robe rouge pourpre, un nez complexe, où fruits rouges mûrs, vanille et bois se mêlent. La bouche est douce et ronde à l'attaque avec des tanins soyeux qui l'accompagne et lui assure sa bonne finale et sa longueur. Accords mets vin : viandes grillées, viandes rouges, civet et autres plats typiques du sud-ouest comme le cassoulet.

VIN ROUGE

Bessey de Boissy – Coteaux du Quercy 2014 (50 cl) 17.00 €

Petite pépite du Sud-ouest, ce joli vin à dominance de Cabernet franc, agrémenté par tannat et malbec est le partenaire attiré de votre pièce de bœuf !

Château Bois Vert 2012 – Côtes de Bordeaux – Blaye – Grafé Lecocq (75 cl) 25.00 €

(37.5 cl) 16.00 €

Rond, dense, soyeux et crémeux. Tout le velouté et la concentration du Merlot dans une grande année.

Ch. Montaguillon – Montagne Saint Emilion 2012 35.00 €

L'assemblage cette année est de 80% Merlot. Les tanins sont mûrs et le fruit est présent. Le vin est très souple, de moyenne concentration, dans un style rustique mais efficace.

Côtes du Rhône Villages « Cuvée Pierre et Charlotte » 2014 – Grafé Lecocq 25.00 €

Magnifique Côtes du Rhône Villages, alliant fruit et épice, matière et volume.

Ch. De Gaure – Languedoc 2015 29.00 €

Un vin libre d'esprit, rondeur et pulpeux. Il conjugue caractère généreux et volume en bouche. (BIO)

« Petits Grains » Saint Nicolas de Bourgueil 2015 28.00 €

Des Petits Grains denses et juteux, un fruit net, des arômes de fraise et de groseille. De caractère noble et racé, ce vin est un allié précieux pour de très nombreux accords.

Beaumes-de-Venise – Cru du Rhône - Grafé Lecocq 32.00 €

Au cœur des dentelles de Montmirail. Assemblage de Grenache, Syrah, ce terroir donne des vins longs, complexes et élégants.

Valpolicella Superiore – Zenato 2013 28.00 €

Tout en fraîcheur et offrant un fruité croquant, un classique qui regroupe les cépages indigènes de la région de Roméo et Juliette.

Sancerre Daniel et Simon Chotard 2014 35.00 €

Nez de fraise et d'épices. La bouche est ronde avec une finale saline qui lui donne une bonne persistance aromatique. Un vin rouge gourmand.

VIN BLANC

Cépage Viognier 2015 – Vin de Pays d'Oc - Grafé Lecocq 22.00 €

Superbe viognier du Rhône du Sud. A la fois fruité, juteux, expressif et gourmand.

Domaine Luneau Papin « Froggy Wine » - Muscadet 2015 24.00 €

Un réjouissant vin de soif, fringuant et juvénile.

Chardonnay – Domaine Maurel 2015 22.00 €

Une robe or, un nez s'ouvrant sur un bouquet de fleurs blanches et de citron confit.

La bouche est ample et fraîche, précise et minérale. On en redemande.

Château Le Druc 2014- Graves blanc sec- Bordeaux – Grafé Lecocq (75 cl) 24.00 €

(37.5 cl) 15.00 €

Superbe Graves blanc, très aromatique, et plein de fraîcheur. Alliance du Sauvignon et du Sémillon.

Sancerre Daniel et Simon Chotard 2015 35.00 €

Une palette aromatique complexe : arômes de fleurs blanches, de fruits exotiques et d'agrumes.

Une bouche volumineuse et ronde avec une finale tendue et minérale. Excellent.

Chablis 2015 (75 cl) 38.00 €

(37.5 cl) 28.00 €

Jaune pâle avec des teintes vertes. Des arômes de citron mélangés avec des notes de fleurs blanches. Une touche de nervosité qui met en avant un caractère fruité et équilibré. Ce vin peut être servi en apéritif et se marie bien avec du poisson froid ou chaud, de la volaille ou des fromages tel que le bleu d'Auvergne ou le roquefort.

VIN ROSÉ

Syrah du Pays d'Oc – Grafé Lecocq 22.00 €

Un rosé de Syrah rafraichissant, souple et gourmand.

Provence du Golfe de Saint Tropez 2015 – Vigneronde Grimaud 22.00 €

Mas Peyrolle – Pic saint Loup 2014 24.00 €

Un rosé gourmand. Finesse de fruit. Un côté nuancé et naturel.

Pinot Noir d'alsace 2015 – Grafé Lecocq 29.00 €

Peut-être rafraichit. Viandes rouges et blanches, poissons.

Sancerre Daniel et Simon Chotard 2015 35.00 €

Un vin à la fois aromatique et structuré. Un grand Rosé de gastronomie fleurant bon la fraise et les épices.