

Chez Yvette

slow sips &
late nights

POUR COMMENCER

Sardines millésimées 15

Vintage sardines

Pâté en croûte - Carnés coquins 14

Pastry-cruste pâté by Carnés coquins

Soupe à l'oignon gratinée et croûtons 10

Gratinated onion soup, croutons

Œufs mayonnaise, pickles de graines de moutarde et croûtons 7,5 

Angel eggs and pickles, croutons

Gros escargots de bourgogne x6/x12 12/24

Burgundy snails

Saumon fumé maison et blinis, crème crue 15

Homemade smoked salmon and blinis, raw cream

Velouté de champignons, châtaignes et poêlée de champignons de saison 14 

Cream of mushroom soup, chestnut and sauteed seasonal mushrooms

Os à moelle chorizo, pain grillé 14

Bone marrow and chorizo, toast

Sélection de charcuteries ibériques par Pascual 12

Selection of Iberian cured meats by Pascual

Sélection de fromages par IROMA 12 

Selection of cheeses by IROMA

ACCOMPAGNEMENTS

Sucrines, vinaigrette et parmesan 6 

Romaine lettuce, vinaigrette and parmesan

Coquillettes au beurre 6 

Coquillettes pasta with butter

Frites maison 6 

Homemade frenchfries

Purée de pommes de terre 6 

Homemade mashed potatoes

Poêlée de légumes de saison 6 

Seasonal vegetables

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais et de saison. Prix nets en euros TTC.

À L'ARDOISE

Les classiques bistrotiers !

Viandes maturées, pièces du boucher, pêches du jour et nos grandes pièces à partager...

PLATS

Accompagnement au choix avec nos viandes et poissons

Saucisse au couteau et jus réduit 20
Knife-cut sausage and reduced juice

Chou farci, jus de viande 23
Stuffed cabbage with meat jus

Cheese Burger au morbier 19
Cheese Burger with morbier cheese

Truite saumonée mi-cuite et beurre blanc à l'oseille 23
Half cooked salmon trout, with sorrel butter sauce

Vol au vent de volaille et légumes 25
Poultry vol au vent and vegetables

Poulpe au pistou et parmesan 26
Octopus tentacle and pesto

Tartare de boeuf au couteau 21
Knife-cut beef tartare

Tartiflette de butternut au reblochon et mesclun 22 
Butternut tartiflette and reblochon cheese

Entrecôte de 300 grammes, sauce au poivre 29
300g ribeye steak, black pepper sauce

Côte de boeuf 1,2kg, sauce au poivre, deux garnitures au choix 89
1.2kg prime rib, pepper sauce, choice of 2 sides

DESSERTS

Tarte tatin et crème crue 9,5
Tatin apple pie and raw cream

Crème brûlée 8,5
Creme brulee

Mousse au chocolat façon grand-mère 9
Grandma-style chocolate mousse

La profiterole et glace vanille, coulis de chocolat 9,5
Profiterole, vanilla ice cream and hot chocolate sauce

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais et de saison. Prix nets en euros TTC.

À table!



Instagram
@chezzyvette_



47 avenue Trudaine
75009 Paris