


Chez
YVETTE

slow sips &
LATE NIGHTS

POUR COMMENCER

Terrine de campagne à l'armagnac 12
Country terrine with armagnac


Soupe à l'oignon gratinée et croûtons 11
Gratinated onion soup, croutons

Œufs mayonnaise, pickles de graines de moutarde et croûtons 8,5 
Angel eggs and pickles, croutons

Gros escargots de bourgogne x6/x12 12/24
Burgundy snails

Gravlax de truite, aneth et baies roses 15
Trout gravlax, dill and pink peppercorns

Club sandwich de rillettes de truite, radis roses et cornichons 12
Club sandwich of trout rillettes, pink radishes and pickles

Burrata et pesto de tomates confites, pignons de pain grillé 15 
Burrata and candied tomato pesto, toasted pine nuts

Os à moelle chorizo et 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

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

Chou farci et jus de viande 24

Stuffed cabbage with meat jus

Cheese Burger au morbier 19

+1e Bacon

Cheese Burger with morbier cheese

Tartare de daurade, crème citronnée et amandes effilées 26

Sea bream tartare, lemon cream and flaked almonds

Filet de bar grillé et sauce vierge 26

Grilled sea bass filet ans sauce vierge

Vol au vent de volaille et petits pois 25

Poultry vol au vent and green peas

Magret de canard 300 grammes et jus miel et orange 29

Duck breast 300gr with honey and orange sauce

Tartare de boeuf au couteau 21

Knife-cut beef tartare

Tarte tatin de carottes, féta et thym, mesclun 21 

Carrot, feta and thyme tart tatin, salad

Entrecôte de 300 grammes, sauce au poivre 32

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 au citron meringuée 10

Lemon pie and meringue

Crème brûlée 8,5

Creme brulee

Mousse au chocolat façon grand-mère 9,5

Grandma-style chocolate mousse

La profiterole et chantilly, glace vanille, coulis de chocolat 10

Profiterole, vanilla ice cream, whipped cream and hot chocolate sauce

À table!



Instagram
@chezvette_



47 avenue Trudaine
75009 Paris