



LE YATA

Carte des mets

« Où la nourriture parle avec votre palais »



ENTRÉES

Salade verte	9.-
Saladine mêlée, vinaigrette aux agrumes, mélange de graines torrifiées	11.-
Déclinaison de tomates de saison, mozzarella di Bufala, pesto de basilic thaï et pistaches grillées	15.-
Tartare de bœuf traditionnel, toasts de cuchaule et beurre	18.-
Tapas du Yata	24.-



VIANDES

Tagliata d'entrecôte de bœuf sur lit de rucola et copeaux de parmesan				36.-
Entrecôte de bœuf grillée	200 gr	40.-	300 gr	47.-
Sauce à choix : poivre vert, morilles, ou beurre café de Paris maison				
Tartare de bœuf traditionnel, toasts de cuchaule et beurre				33.-
Ballotine de volaille fermière basse température, confits de poivrons au paprika fumé				29.-

LES BURGERS MAISON

Le Burger du Yata				27.-
Viande de bœuf, jambon de la borne, vacherin fondant, salade, tomate, sauce tartare				
A choix : pain cuchaule ou bun blanc				
Le Végi Burger				24.-
Bun blanc, galette de légumes, sauce tzatziki, curry				



LA SPÉCIALITÉ

Fondue chinoise

100% bœuf

A discrétion

Servie avec pommes frites fraîches, salade mêlée et quatre sauces maison

33.- / PERSONNE

(dès 2 personnes)

Enfant de 5 à 12 ans 15.-

Enfant jusqu'à 4 ans 5.-



LES POISSONS

Poisson frais du marché, sauce vierge aux agrumes et herbes fraîches	30.-
Mi-cuit de saumon, sésame noir, sirop d'érable et citrons confits	28.-

LES PÂTES / RISOTTO

Ravioles artisanales à la truffe, crème légère au parmesan	24.-
Ravioles artisanales au bœuf braisé, sauce tomate, basilic frais	28.-
Lingotto artisanaux aux crevettes et courgettes	28.-
Fiorelli artisanales au jambon de la borne, émulsion au vacherin fribourgeois	28.-
Penne du Yata Crevettes flambées au whisky, herbes fraîches, crème tomatée	26.-
Penne all'Arrabbiata	21.-



Linguines aux tomates séchées, lardons, crème réduite et copeaux de grana padano	19.-
Macaronis de chalet	25.-
Risotto crémeux safrané, gambas rôties aux citrons confits	28.-

LE MENU DES PITCHOUNS

Nuggets de poulet avec pommes frites fraîches et légumes	15.-
Linguines aux tomates	15.-
Mini steak de bœuf, pommes frites et légumes de saison	15.-

Une boule de glace (arôme au choix), comprise dans le menu



LES DOUCEURS

Crumble aux fruits de saison, crème glacée au caramel	10.-
Cœur coulant au chocolat maison, crème chantilly, glace vanille	12.-
Panna cotta aux fruits rouges	10.-
Café gourmand	14.-



LE YATA

LE MENU DÉCOUVERTE DU YATA

Amuse-bouche

Terrine de foie gras

Chutney de poires William

Mesclun acidulé

Côte de veau rassie

Pommes grenailles confites au beurre

Mêlée de légumes glacés

Cœur coulant au chocolat maison

Glace vanille

Fruits rouges

CHF 69.- / personne