

Y U V A

- **Mezze Bar** -

# Apéritifs

Y U V A

4cl

<b>Gin beefeater</b>	<b>7€00</b>
<b>Gin malfy citron</b>	<b>8€00</b>
<b>Gin plymouth</b>	<b>8€00</b>
<b>Gin monkey 47</b>	<b>14€00</b>
<b>Armagnac</b>	<b>5€00</b>
<b>Ricard</b>	<b>3€50</b>
<b>Cognac abk6</b>	<b>7€00</b>
<b>Porto</b>	<b>4€50</b>
<b>Martini blanc</b>	<b>4€50</b>
<b>Martini rouge</b>	<b>4€50</b>
<b>Jagermeister</b>	<b>3€00</b>
<b>Picon biere</b>	<b>3€00</b>
<b>Coupe de champagne Deutz brut</b>	<b>9€00</b>

# Bieres

Y U V A

	25cl	50cl
Paix dieu	4€50	9€00
Chouffe	4€50	9€00
Cherry chouffe	4€50	9€00
Kawak	4€50	9€00
Hoegaarden	4€00	8€00
Bug king of beer	3€50	7€00
Goose island	4€00	8€00
Karmeliet	4€50	9€00
Corona	4€00	8€00
Pietra	4€00	8€00
Monaco	3€70	
Gomet	3€70	
Demie pêche	3€70	

# Vins au verre

. Gascogne *Blanc* 4€50

. Domaine de L'Anglade 4€50  
*Rouge, Blanc, Rosé*

Côte du rhône

. Vacqueyras *Rouge* 7€00

# Boissons soft

Y U V A

## Soda 3€50

Coca, Perrier, Fuzetea, Oasis Tropical, Schweppes

Tonic, Schweppes agrumes, limonade, Orangina

Vittel 1L 4€50 50cl 2€50

San pellegrino 1L 4€50 50cl 2€50

Ayran (bisson turque)

## Sirop 2€00

Menthe, fraise, grenadine, pêche, orgeat

Pac

## Jus de fruits 3€50

Pomme, poire, abricot, ananas, orange, ace,

tomate, pêche, fraise

# Cocktails

Y U V A

**Mojito maison avec**

**fruits frais, rhum havana ambre 8cl**

		Sans alcool
<b>Mojito menthe</b>	<b>10€50</b>	<b>7€50</b>
<b>Mojito framboise</b>	<b>11€50</b>	<b>8€50</b>
<b>Mojito passion</b>	<b>11€50</b>	<b>8€50</b>
<b>Spritz</b>		<b>9€00</b>
Prosecco, Aperol, eau gazeuse		
<b>Saint Germain Spritz</b>		<b>11€00</b>
<b>Jamaican mule</b>		<b>11€00</b>
Rhum ambre, biere de gingembre, citron vert		
<b>Moscou mule</b>		<b>11€00</b>
Vodka, biere de gingembre, citron vert		

# Pide

Pizza turque

<b>Peynirli</b>	<b>11€</b>
Fêta, persil frais, mozzarella	
<b>Kapali pide</b>	<b>15€</b>
Boeuf effiloché, sucuk, feta, tomate, mozzarella	
<b>Kiymali</b>	<b>13€</b>
Viande hachée de boeuf aux épices d'orient, mozzarella	
<b>Poutargue</b>	<b>19€</b>
Poutargue de Port de Bouc rapée, mozzarella	
<b>Kavurmali</b>	<b>13€</b>
Effiloché de boeuf, mozzarella	
<b>Sucuk mantarli</b>	<b>13€</b>
Saucisson turc de boeuf, champignons, mozzarella	
<b>Anchois</b>	<b>11€</b>
Tomate, anchois, basilic frais	
<b>Lamahcun</b>	<b>11€</b>
Crudités	

# Y U V A

## Nos entrées et mezzes sont sans accompagnements

Jamon pata negra Gabriel Castano 100% Iberico Bellota	<b>26€00</b>
Pan con tomates	<b>4€00</b>
Dolmas (Feuilles de vignes) x6 x12	<b>15€00</b>
Aubergines au four (fêta, persil frais et noix)	<b>9€00</b>
Demie Jambe de Poutargue de Port de Bouc	<b>24€00</b>
Padron PETITS POIVRONS GRILLÉS	<b>8€00</b>
Nos 3 mezzes du moment	<b>8€00</b>
Yogurtlu biber	<b>8€00</b>
Piment grillé et padron, servi avec notre yaourt à l'ail	
Sucuk grillé	<b>8€00</b>
Petites cuisses de cailles grillées et sa sauce maison	<b>17€00</b>
Camembert 150grs, noix	<b>8€00</b>
Carpaccio de rumsteak waguy au couteau	<b>22€00</b>
Saumon fumé 150gr	<b>18€00</b>



## Seul ou à partager

Y U V A

Pavé de Rumsteak WAGUY 200grs 22€00

Légumes grillés 300grs 33€00

Côtelettes d'agneau de Sisteron, grillées  
et son fameux jus réduit au thym 4 pièces 24€00

Légumes grillés Pour 2 personnes ou plus 8 pièces 44€00

Tentacules de poulpe grillée,  
roche de galice Légumes grillés 16€50

Beyti (viande hachée sur brochette  
galette, yaourt grec, sauce tomate) 16€00  
Tomates, poivrons et piments grillés

# Notre cave à Maturation

Y U V A

Côte de bœuf à la coupe de minimum 1kg

Maturées minimum 20 jours puis affinées au maximum 25  
jours par nos soins

Nous vous avons sélectionné des boeufs exceptionnels  
plus ou moins gras et persillés, servi sur plaque chaude,  
cuisson bleue proche de saignante pour garantir une  
viande tendre et savoureuse.

## NOS BŒUFS MATURÉS

**Black pearl**

**90€/kg**

**Holstein**

**90€/kg**

## LA CAVE DU YUVA

*Rouge 75 cl*

### Vallée du Rhône

<b>Domaine de Beurenard 2021</b>	<b>62€</b>
( Châteauneuf du Pape)	
<b>Barbe Rac M. Chapoutier 2015</b>	<b>170€</b>
<b>Château de Beaucaste 2009</b>	<b>180€</b>
( Châteauneuf du Pape)	
<b>Haute Pierre 2020</b>	<b>48€</b>
(Châteauneuf du Pape)	
<b>Domaine de la Janasse 2020</b>	<b>150€</b>
( Châteauneuf du Pape)	
<b>Domaine de la Janasse 2018 Chaupin 1,5l</b>	<b>240€</b>
(Châteauneuf du Pape)	
<b>Clos des Papes 2022</b>	<b>110€</b>
( Châteauneuf du Pape)	

## LA CAVE DU YUVA

*Rouge 75 cl*

<b>Crozes Hermitage les Launes 2020</b>	<b>34€</b>
<b>Gigondas 2021 Ogier la Pourpre</b>	<b>39€</b>
<b>Vacqueras 2021 Ogier la Pourpre</b>	<b>38€</b>
<b>Gigondas les Reinages Delas 2021</b>	<b>38€</b>
<b>St Joseph Delas les Challeys 2021</b>	<b>39€</b>
<b>Vacqueras Domaine des Genêts Delas 2021</b>	<b>38€</b>
<b>Crous St Martin Châteauneuf du Pape 2022</b>	<b>52€</b>
<b>Clos Saint Michel Châteauneuf du Pape</b>	<b>52€</b>
<b>Côte Rôtie la Valliere 150cl</b>	<b>190€</b>

### Vins corse

<b>Clos Canareli 2021</b>	<b>48€</b>
<b>Fumiccioli 2021</b>	<b>42€</b>

### Vins de Provence

<b>Terre de Berne 2021</b>	<b>24€</b>
<b>Domaine de Suriane M. Prestige 2021</b>	<b>32€</b>
<b>Domaine de Suriane cuvée 1884</b>	<b>22€</b>
<b>Château d'Estoublon 2020</b>	<b>38€</b>

## LA CAVE DU YUVA

*Rouge 75 cl*

### Vins de Bourgogne

<b>Nuits Saint Georges 2021</b>	<b>88€</b>
<b>Pommard 2021</b>	<b>75€</b>
<b>Château Corton Gransey 2020</b>	<b>155€</b>
<b>Vosne Romanée Petits Monts 2021</b>	<b>145€</b>
<b>Hautes Côtes de Nuit 2020</b>	<b>44€</b>

## LA CAVE DU YUVA

*Blanc 75 cl*

<b>Cassis Bodin AOP</b>	<b>36€</b>
<b>Domaine OTT</b>	<b>64€</b>
<b>Minuty Prestige</b>	<b>36€</b>
<b>Ultimate AOP</b>	<b>33€</b>
<b>Gascogne gros Maseng (vin doux)</b>	<b>24€</b>
<b>Clos Canareli 2021</b>	<b>44€</b>
<b>Domaine de Suriane M. Prestige 2021</b>	<b>32€</b>
<b>Domaine de Suriane Cuvée 1884</b>	<b>22€</b>
<b>Clos Saint Michel Châteauneuf du Pape</b>	<b>49€</b>
<b>Cristia collection Châteauneuf du Pape</b>	<b>49€</b>
<b>Château d'Estoublon</b>	<b>38€</b>

## LA CAVE DU YUVA

*Rosé 75 cl*

<b>Domaine de la Tour du Bon</b>	<b>34€</b>
<b>Bandol Pey Neuf</b>	<b>34€</b>
<b>Cassis Bodin AOP</b>	<b>35€</b>
<b>Domaine OTT</b>	<b>55€</b>
<b>Minuty Prestige</b>	<b>36€</b>
<b>Ultimate AOP</b>	<b>33€</b>
<b>Château de Berne AOP</b>	<b>38€</b>
<b>Lacoste nuit Bio AOP</b>	<b>27€</b>
<b>Terre de Berne</b>	<b>27€</b>
<b>Jolies filles</b>	<b>23€</b>
<b>Château Léoube</b>	<b>33€</b>
<b>Secret de Léoube</b>	<b>38€</b>
<b>Léoube la Londe Collector Millésimé Bio</b>	<b>42€</b>

# **CHAMPAGNE**

## **YUVA**

<b>La Coupe</b>	<b>10€00</b>
<b>Kir Royal</b>	<b>11€00</b>
<b>DEUTZ Brut</b>	<b>70€00</b>
<b>DEUTZ Blanc de Blanc 2017</b>	<b>110€00</b>
<b>GREMILLET Gold</b>	<b>80€00</b>



## Café ou Thé YUVA

Café	1€80
Déca	1€80
Double café	3€60
Café crème	2€00
Noisette	2€00
Café chantilly spéculoos	2€80
Thé menthe fraiche	2€00
Infusion verveine fraiche	2€00
Thé ceylan (thé noir)	2€00
Théière menthe fraiche pour plusieurs personnes	4€50

## Douceur

Tiramisu <i>Maison</i> (fruits rouges ou spéculoos ou mangue)	5€00
Pâtisseries turques <i>Maison</i>	5€00
Ananas frais	5€00
Brownie au chocolat pecan crème anglaise	5€00