



**LA QUOTIDIENNE**

**MX MAISON YELLOW**



## BOISSONS

Carte des boissons complète à disposition

### Pastis de Marseille

2cl

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Ricard Original              | 2,80 € |
| Ricard Plantes Fraîches      | 3,00 € |
| Ricard Fruité Bio Citron     | 3,50 € |
| Ricard Fruité Bio Amande     | 3,50 € |
| Pastis 51                    | 2,80 € |
| Tomate, Perroquet, Mauresque | 2,80 € |

### Spritz à la française

24cl

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Lillet Blanc Tonic            | 7 € |
| Lillet Rosé Tonic             | 7 € |
| Suze Tonic                    | 7 € |
| Suze Tonic Zéro (sans alcool) | 6 € |



### Cocktail sans alcool

**Basil Boli** 11 €

*Ceder's Crisps, Citron vert frais, Sirop de Verveine maison, Feuilles de basilic fraîches et Archibald tonic.*

### Cocktail du mois

12 €



## NOS FORMULES



**Plat - Dessert du Chef ou fromages | 22 €**



**Entrée - Plat | 23 €**



**Entrée - Plat - Dessert du Chef ou fromages | 29 €**

*Supplément de 3€ pour les formules avec desserts Graine de Vanille*

*Nos viandes sont d'origine française.*

*Veuillez nous signaler toute allergie alimentaire. Une liste des allergènes est à votre disposition.*

---



## ENTRÉES

*Toutes nos entrées se déclinent en plat pour 16€*

### **Muffin au chorizo** | 8 €

*Poireaux et chèvre, curry et mesclun de jeunes pousses*



### **Tataki de thon rouge de Méditerranée** | 8 €

*Légumes croquants, soja et sésame*



### **Cannellonis de courgettes à la brousse** | 8 €

*Aux herbes fraîches, anis et citrons confits*

---



---



## PLATS

### **Demi-coquelet rôti au thym et au citron** | 16 €

*Poêlée de pommes grenailles, champignons, haricots verts et oignons, jus au thym*



### **Curry vert de daurade au lait de coco** | 16 €

*Aubergine blanche, courgette, gingembre et citronnelle, riz thaï*



### **Pennes au Pesto Rosso** | 16 €

*Burratina, basilic et parmesan*

## **BURGER DU MOMENT | 16 €**

### **Le Vегgie Italiano**

*Mozza pané, aubergine snackée, tomate snackée, roquette, parmesan et pesto*

---



Par Emmanuel Cocuzza

Toutes les deux semaines, notre Chef Emmanuel Cocuzza vous propose une nouvelle carte, toujours inspirée de la cuisine méditerranéenne, à base de produits frais et de saison.

---



# DESSERTS

**Assiette de fromages** | 7 €

**Dessert du chef** | 7 €

*Palet breton, crème chantilly et fraises fraîches*

**Café gourmand** | 9 €

*+3€ sur la formule*



**By Graine de Vanille** | 9 €

*+3€ sur la formule*

**Signature**

*Croustillant noisettes du Piémont, mousse cheese-cake, cœur caramel coulant au Ricard et ganache montée à l'anis*

**Isaya**

*Mousse au chocolat au lait, enrobage chocolat au lait et noisettes, ganache à la noisette et biscuit croustillant aux amandes*

**Queen**

*Crèmeux mangue sur un croustillant coco, biscuit coco, ganache montée à la vanille de Madagascar, coulis passion et citron vert*



**SCANNEZ CE CODE**



**Pour recevoir notre  
NEWSLETTER !**



**@maisonyellow**

Vous souhaitez organiser un événement au Mx ?  
Contactez-nous à [commercial@maisonyellow.com](mailto:commercial@maisonyellow.com)