



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€

Tartare de bœuf au couteau | 8 €

*Citrons confits, cébette, grenade, ponzu
et jaune d'œuf confit au soja*



Anchoïade marseillaise | 8 €

Crudités et croûtons à l'ail



Taboulé libanais | 8 €

Accompagné d'un Labneh au zaatar





PLATS

Farci provençal | 16 €

*Riz camarguais et coulis de tomates
au piment d'Espelette*



Filet de loup | 16 €

*Tzatziki d'artichauts, tomates confites
et stick de polenta gratiné*



Risotto arborio | 16 €

Asperges et crème de parmesan

SALADE DU MOMENT | 16 €

L'Anniçoise by Maison Yellow

*Salade, tomates, haricots verts, œuf dur, thon
et vinaigrette au Ricard Bio Citron*





DESSERTS

Assiette de fromages | 7 €

Dessert du chef | 7 €

Cheese cake au Spéculoos, fraises et citron vert

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



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.



SCANNEZ CE CODE



**Pour recevoir notre
NEWSLETTER !**



@maisonyellow

Vous souhaitez organiser un événement au Mx ?
Contactez-nous à commercial@maisonyellow.com