

Flashez le QR code et  
laissez-nous un avis !



# GOÛTER LE SUD

## *La cuisine du Chef Emmanuel Cocuzza*

Toutes les deux semaines, découvrez une nouvelle carte, toujours inspirée de la cuisine méditerranéenne, à base de produits frais et de saison.

*Du 20 janvier au 09 février*

**Maison Yellow,**

***Un lieu où l'on partage ensemble des moments de vie, comme à la maison, dans la convivialité et l'authenticité.***

***Un lieu où se mêlent générations, histoires, cultures et expériences.***

***Un lieu de destination, de découvertes et de partage. Manger un bout, prendre un verre, découvrir des pépites locales.***

***Parce qu'on aime le jaune du soleil et le bleu de la mer, Maison Yellow est à l'image de Marseille, solaire, pleine de vie, et quelque peu anisée.***

***Un lieu où la culture du Sud prend tout son sens.***

***Marseillais.e.s de naissance ou de coeur, le Sud a trouvé sa maison.***

## **RESTONS EN CONTACT**

SCANNEZ CE CODE POUR RECEVOIR NOTRE



NEWSLETTER !



**@maisonyellow**

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

# LA CUISINE DU SUD

## ENTRÉES

8 €

(Toutes nos entrées sont déclinables en plats)

### SOUPE DE POULET AU LAIT DE COCO ET À LA CITRONNELLE

### RILLETTES DE SARDINES AU RICARD *Crudités et gressins*

### GUA BAO AUX LÉGUMES CROQUANTS À LA SAUCE PONZU ET AU SÉSAME *Ketchup de betterave et jeunes pousses*

16 €

## PLATS

### PLUMA FRANÇAISE FLAMBÉE AU JAMESON *Pommes grenaille sautées aux champignons et à l'anis*

### ESPADON MARINÉ À L'HUILE D'OLIVE, AU CITRON ET À L'ANETH *Écrasé d'Agatha à la cébette et aux tomates séchées*

### RISOTTO AUX LÉGUMES D'HIVER *Copeaux de parmesan*

### Plat Signature

### POULPE SNACKÉ EN PERSILLADE *Polenta crémeuse et tomates confites*

## DESSERTS

### Dessert du Chef

### TARTELETTE AU CITRON MERINGUÉE

7€

### L'ASSIETTE DE FROMAGES

7€

### CAFÉ GOURMAND

+3€ sur la formule

9€

### LE MONT BLANC POIRE

*Mousse bavaroise aux marrons confits, brunoise de poire à la vanille de Madagascar, biscuit moelleux aux amandes et croustillant noisettes*

9€

### SNICKERS

*Croustillant de crumble cacahuètes, caramel à la vanille de Madagascar, ganache chocolat noir 70%, cacahuètes et noisettes torréfiées, enrobage chocolat au lait Jivara 38%, ganache montée chocolat au lait*

9€

### LA TATIN REVISITÉE

*Sablé breton à la noisette, pommes caramélisées façon tatin et ganache montée à la vanille*

9€

**3€ de supplément pour les formules avec dessert Graine de Vanille**

Par la Pâtisserie Graine de Vanille

## NOS FORMULES

Entrée - Plat | 23€\*

Plat - Fromage/Dessert | 22€\*

Entrée - Plat - Fromage/Dessert | 29€\*

\*Supplément de 3 euros sur les formules avec Café Gourmand ou Dessert Graine de Vanille

Nos viandes sont d'origine française. Veuillez nous signaler toute allergie alimentaire. Une liste des allergènes est à votre disposition.

Suivez-nous @maisonyellow

## LE SUD À EMPORTER

Envie de vous régaler même lors d'un déjeuner autre qu'au restaurant ?

Ça tombe bien, car Maison Yellow propose ses savoureux plats au goût du Sud en **vente à emporter** !

PLAT à partir de	14,00 €
PLAT + BOISSON à partir de	15,50 €
FORMULE à partir de**	18,00 €

**Découvrez le menu et commandez en ligne** (rendez-vous sur [maisonyellow.com](https://maisonyellow.com), onglet restaurant), **sur place ou par téléphone au 04.12.04.30.03**

**SERVICE DISPONIBLE DU LUNDI AU VENDREDI  
DE 11H30 à 13H30**



## NOS ACTUS

### BRUNCH YELLOW

Tous les dimanches de 11h30 à 14h30, venez profiter d'un Brunch en famille ou entre amis !

Toutes les deux semaines une animation est proposée pour les plus petits !

## APÉRITIFS À LA FRANÇAISE



### BOISSONS

#### 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

##### Marseille Mule

10 €

*Ricard Plantes Fraîches, citron vert écrasé, Ginger Beer*

##### Cocktail du mois

12 €

#### Cocktail sans alcool

##### Basil Boli

11 €

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

Carte des boissons complète à disposition