

CROIX-ROUSSE



@yardlyon

× CULINARIES

CAVE À MANGER

TAPAS

YARD Planche

18

Un mégamix de mortadelle pistachée, Jambon de Parme et Salame Piccante accompagnés de son duo de fromages

YARD Planche Version Veggie

18

Pour les végétariens et pas que ! Nos tartinables préférés, une mozza Di Buffala crémeuse et nos aubergines marinées maison

Crème d'artichaut

6

Une petite douceur artisanale à partager

Bomba Pugliese

6

Pour les amateurs de poivrons et de piquant, une crème qui rappelle le soleil !

Humous

6

On ne le présente plus ! Notre légendaire Humous maison, un incontournable

Stracciatella con truffo

9

Du fromage frais italien, de la truffe que demander de plus ?

Jambon Blanc truffé

10

Un jambon parfumé à souhait, qui s'accompagnera volontiers d'un bon verre de vin

TARTINES

Accompagnées de salade verte

The YARD

8

Notre tartine signature ! Une bonne dose de pesto, des tomates séchées et de la mozzarella : un vol direct vers le soleil d'Italie

Truffé

8

Tout est dans le nom ! Stracciatella truffée, mortadelle pistachée et un plaisir immédiat garanti

Red Flag

8

Attention chaud ! Une bombe avec du salame piquante, de la bomba pugliese, un pécorino pimenté qui envoie et un trait de miel pour calmer les flammes

Boogie Veggie

8

Notre pépite faite maison ! Humous, aubergines marinées au parmesan, pickles et sauce secrète légèrement relevée

Réconfortante

8

En manque de glisse ? Une tartine chaleureuse jambon cru et comté avec une touche de figue et de balsamique pour un peu de pep's

EXCLU DÉCEMBRE

Camembert Rôti

16

Camembert, miel et salade. Qui dit mieux pour l'hiver ?

Sandwich Raclette

8

Un classique montagnard à la sauce YARD

-30%

SUR TOUTES NOS BOUTEILLES À EMPORTER

NOS LIEUX



Pizzeria du terroir
Cave à vins naturels

92 montée de la Grande Côte
69001 Lyon



Épicerie fine
Cave à vins naturels

4 Place Bellecour
69002 Lyon