

Le Yakapasta

Brasserie & Resto Bar Lounge



et toute son équipe vous souhaitent la bienvenue.

Pour être au courant de nos évènements, inscrivez-vous sur



LE Yakapasta ou www.leyakapasta.be

vous propose d'organiser

vos soirées, anniversaires, banquets, réunions, ...

Faites-nous une proposition, nous respecterons vos désirs et budgets.

Possibilité de disposer d'une salle privative

pour 30 personnes maximum.

A partir de 10 personnes, merci de limiter votre choix

à 6 plats différents.

BIÈRES AU FÛT

Jupiler 25 cl	2.20 €
Bières du mois	prix du mois

BIÈRES BOUTEILLE

Jupiler sans alcool	2.50 €
Carlsberg	3.00 €
Vedett	3.00 €
Blanche Hoegaarden	2.80 €
Blanche rosée Hoegaarden	2.80 €
Kriek extra (Belle-vue)	3.00 €
Gueuze (Belle-vue)	3.00 €
Pêcheresse (Lindemans)	3.00 €
Palm	2.80 €
Waterloo blonde – brune	4.00 €
Chouffe	4.00 €
Duvel	4.00 €
Leffe blonde – brune	4.00 €
Leffe Radieuse – Triple – Rituel 9° - Ruby	5.00 €
Leffe Royale Cascade IPA – Whitbread Golding	5.00 €
Chimay bleu	5.00 €
Orval (selon disponibilité)	5.00 €
Corona - Desperados	5.00 €
Cubanisto	4.00 €

COUPES FAIM

Croustini (pain chaud au beurre d'ail & basilic)	6.00 €
Assiette de tapas du jour	8.00 €

APÉRITIFS

Apéritif maison (Kir à la violette)	4.00 €
Kir	4.00 €
Pineau des Charentes	5.00 €
Dolfy fraise des bois	5.00 €
Gancia	5.00 €
Campari	5.00 €
Martini rouge – blanc	5.00 €
Porto rouge – blanc	5.00 €
Pisang / Malibu / Safari / Passoa	5.00 €
Curaçao Bols	5.00 €
Batida	5.00 €
Picon	5.00 €
Aperol	5.00 €
Ricard	6.00 €
Baileys	6.00 €
Coupe de champagne (Laurent Perrier)	15.00 €
Kir royal	15.00 €

ALCOOLS

Gin Gordon	6.00 €
Vodka Smirnoff / Trois Rivières / Eristoff	6.00 €
Bacardi blanc - brun	6.00 €
Havana blanc – brun	6.00 €
J&B / Johnny Walker / Cutty Sark	6.00 €
Tequila Cuervo	6.00 €

Accompagné d'un soft au choix + 2.00 €

ALCOOLS SUGGESTIONS

GIN : Double You – Buss – Raspberry – Grapefruit – Master's – Tanqueray – Bulldog – Copper – Mare – Hendrick – G'vine – Bombay – The London n°1	8.00 €
RHUM : Brugal – Don Papa	8.00 €
Tonic Fever-tree	3.00 €

POUSSES

Cointreau	7.00 €
Averna	7.00 €
Mandarine napoléon	7.00 €
Grand marnier	8.00 €
Cognac	7.00 €
Calvados	7.00 €
Armagnac	8.00 €
Amaretto	7.00 €
Bourbon	8.00 €
Jack Daniels	8.00 €
Glenfiddich	8.00 €

POUSSES FREEZER

Liqueur de rose	6.00 €
Poire williams / Mirabelle / Framboise	8.00 €
Grappa / Ouzo / Genepi / Chartreuse / Sambuca	7.00 €
Poire cognac	8.00 €
Limoncello	6.00 €

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER

Coupe	15.00 €
Champagne bouteille $\frac{3}{4}$	70.00 €
Champagne rosé bouteille $\frac{3}{4}$	120.00 €

CAVA MVSA BRUT – PENEDES - ESPAGNE

Coupe	7.00 €
Bouteille	29.00 €

COCKTAILS

Caïpirinha	7.00 €
Mojito	
Citron vert – Fraise – Fruit du jour	7.00 €
Spritz	8.50 €
Disaronno Sour-Jar	7.00 €

EAUX ET LIMONADES

Eau plate (Chaudfontaine) ¼ - ½ - 1l	2.50 € - 5.00 € - 8.00 €
Eau pétillante (Chaudfontaine) ¼ - ½ - 1l	2.50 € - 5.00 € - 8.00 €
Coca / Coca light / Coca zero	2.50 €
Fanta orange	2.50 €
Sprite	2.50 €
Appletiser	2.50 €
Tonic / Agrum (Nordic)	2.50 €
Gini	2.50 €
Cécémel	2.50 €
Nestea / Nestea pêche	2.50 €
Ice-tea BOS (bio)	3.00 €
Redbull / Redbull light	3.50 €

COCKTAILS NON ALCOOLISÉS

Pam Pam 1 (jus d'orange – tonic)	5.00 €
Pam Pam 2 (jus de pamplemousse – tonic)	5.00 €
Ral Bol (gini – tonic – menthe)	5.00 €
Mojito (sprite – menthe – sucre de canne – citron vert)	5.00 €

SIROPS

Grenadine - Menthe - Cassis - Violette	0.50 €
--	--------

JUS DE FRUIT

Minute Maid Orange	2.80 €
Minute Maid Pamplemousse	2.80 €
Minute Maid Pomme	2.80 €
Minute Maid Multifruits	2.80 €
Minute Maid Tomate	2.80 €
Looza Ananas	2.80 €
Orange pressée	5.00 €
Citron pressé	5.00 €
Mixte pressé	5.00 €

BOISSONS CHAUDES

Thé nature / lait / citron	2.80 €
Camomille – earl grey – thé vert – menthe – tilleul – églantier – framboise	
Café	2.60 €
Décaféiné	2.80 €
Cappuccino	3.00 €
Lait russe	3.50 €
Cécémel chaud	3.00 €
Macchiato spéculoos - caramel - noix grillée – cookies	5.00 €
Irish coffee	9.00 €

MILKSHAKES

Vanille	6.00 €
Fraise	6.00 €
Pistache	6.00 €
Banane	6.00 €
Chocolat	6.00 €
Moka	6.00 €

CARTE DES VINS

VIN DU PATRON

Verre – 1/4 – 1/2 - Bouteille 75 cl 4.00 € - 8.00 € - 16.00 € - 22.00 €

Sélection « Chevigny » de la Maison Grafé Lecocq. Vins de Pays du Vaucluse, dont les sols nous offrent des vins tendres, fruités et généreux.

Blanc : Clairette et Grenache blanc. Tendre, généreux et aromatique. Bel équilibre !

Rouge : Ventoux

Rosé : Syrah et cinsault. Un rosé de tous repas. Fruité, gourmand et rafraichissant.

VIN ROUGE DU MOIS

Verre – 1/4 – 1/2 - Bouteille 75 cl 5.00 € - 10.00 € - 17.00 € - 24.00 €

Terre Sauve 2016 - Côtes du Marmandais

Appellation limitrophe de Bordeaux. Par le terroir, par les cépages, ce vin s'apparente à s'y méprendre aux Bordeaux. Belle robe rouge grenat. Le nez est flatteur, très en fruit. Beau volume et beau caractère en bouche, d'un style très Bordeaux. Equilibre général très plaisant. Un vin d'une très belle polyvalence, avec des tannins présents mais bien intégrés. Son fruit et sa matière lui permettent d'accompagner agréablement viandes, charcuteries, pâtes et fromages.

VIN ROUGE

Bessey de Boissy – Coteaux du Quercy (50 cl) 18.00 €

Petite pépite du Sud-ouest, ce joli vin à dominance de Cabernet franc, agrémenté par tannat et malbec est le partenaire attitré de votre pièce de bœuf !

Château Bois Vert – Côtes de Bordeaux – Blaye – Grafé Lecocq (75 cl) 26.00 €

(37.5 cl) 17.00 €

Rond, dense, soyeux et crémeux. Tout le velouté et la concentration du Merlot dans une grande année.

Ch. Montaignillon – Montagne Saint Emilion 35.00 €

L'assemblage cette année est de 80% Merlot. Les tanins sont mûrs et le fruit est présent. Le vin est très souple, de moyenne concentration, dans un style rustique mais efficace.

Côtes du Rhône Villages « Cuvée Pierre et Charlotte » – Grafé Lecocq 26.00 €

Magnifique Côtes du Rhône Villages, alliant fruit et épice, matière et volume.

Ch. De Gaure – Languedoc 29.00 €

Un vin libre d'esprit, rondeur et pulpeux. Il conjugue caractère généreux et volume en bouche. (BIO)

« Petits Grains » Saint Nicolas de Bourgueil 28.00 €

Des Petits Grains denses et juteux, un fruit net, des arômes de fraise et de groseille. De caractère noble et racé, ce vin est un allié précieux pour de très nombreux accords.

Beaumes-de-Venise – Cru du Rhône - Grafé Lecocq 32.00 €

Au coeur des dentelles de Montmirail. Assemblage de Grenache, Syrah, ce terroir donne des vins longs, complexes et élégants.

Valpolicella Superiore – Zenato 29.00 €
Tout en fraîcheur et offrant un fruité croquant, un classique qui regroupe les cépages indigènes de la région de Roméo et Juliette.

Sancerre Daniel et Simon Chotard 36.00 €
Nez de fraise et d'épices. La bouche est ronde avec une finale saline qui lui donne une bonne persistance aromatique. Un vin rouge gourmand.

VIN BLANC

Cépage Viognier – Vin de Pays d'Oc - Grafé Lecocq 24.00 €
Superbe viognier du Rhône du Sud. A la fois fruité, juteux, expressif et gourmand.

Domaine Luneau Papin « Froggy Wine » - Muscadet 24.00 €
Un réjouissant vin de soif, fringuant et juvénile.

Chardonnay – Domaine Maurel 24.00 €
Une robe or, un nez s'ouvrant sur un bouquet de fleurs blanches et de citron confit.
La bouche est ample et fraîche, précise et minérale. On en redemande.

Château Le Druc - Graves blanc sec- Bordeaux – Grafé Lecocq (75 cl) 25.00 €
(37.5 cl) 17.00 €
Superbe Graves blanc, très aromatique, et plein de fraîcheur. Alliance du Sauvignon et du Sémillon.

Sancerre Daniel et Simon Chotard 36.00 €
Une palette aromatique complexe : arômes de fleurs blanches, de fruits exotiques et d'agrumes.
Une bouche volumineuse et ronde avec une finale tendue et minérale. Excellent.

Chablis (75 cl) 38.00 €
(37.5 cl) 28.00 €

Jaune pâle avec des teintes vertes. Des arômes de citron mélangés avec des notes de fleurs blanches. Une touche de nervosité qui met en avant un caractère fruité et équilibré. Ce vin peut être servi en apéritif et se marie bien avec du poisson froid ou chaud, de la volaille ou des fromages tel que le bleu d'Auvergne ou le roquefort.

VIN ROSÉ

Syrah du Pays d'Oc – Grafé Lecocq 24.00 €
Un rosé de Syrah rafraichissant, souple et gourmand.

Provence du Golfe de Saint Tropez – Vigneronde Grimaud 24.00 €

Mas Peyrolle – Pic saint Loup 25.00 €
Un rosé gourmand. Finesse de fruit. Un côté nuancé et naturel.

Pinot Noir d'alsace – Grafé Lecocq 30.00 €
Peut-être rafraichit. Viandes rouges et blanches, poissons.

Sancerre Daniel et Simon Chotard 36.00 €
Un vin à la fois aromatique et structuré. Un grand Rosé de gastronomie fleurant bon la fraise et les épices.