

La Gazette

*le yaca*CUISINE
MÉDITERRANÉENNEwww.leyaca.ch / Facebook  / Instagram

Notre Philosophie

Les méditerranéens accordent beaucoup d'importance aux repas conviviaux où l'on prend le temps de manger et de se détendre, passer du temps à table en compagnie de sa famille ou d'amis, c'est bon pour la santé, quoi de mieux que de partager une assiette saine, belle et savoureuse, pour apprécier toutes ses richesses.



Les plats que nous proposons ici conviennent tout particulièrement pour une réunion de partage, ils ont tous en commun d'être colorés, savoureux et de présenter une variété de textures contrastée.

Notre cuisine, accorde une grande importance aux fruits et légumes frais, aux herbes, aux grains, viande et poisson grillés. Cette philosophie culinaire est celle que je préfère, sans compter qu'elle est excellente pour votre santé.

Emmanuel, votre Chef.

Mes collègues de salle vous informent
volontiers sur les allergènes dans nos créations

Pour vos apéros

Bellini (pêche blanche & prosecco,
le Grand-Bleu, Ouzo Tini



Les midis en semaine

Formule du jour 19.50

Viande, poisson ou pâtes à choix
avec entrée ou dessert



Vins sélection Yaca

Blancs **4.30 / 4.50** / 1 dl

Rosé **5.20** / 1 dl

Rouges **5.20 / 5.20** / 1 dl

Cidre brut rosé **6.50** / 1 dl

A la découverte des bienfaits de l'huile d'olive

Aujourd'hui la consommation d'huile est en plein essor, sa saveur et ses bienfaits pour la santé en font d'elle la deuxième huile la plus consommée en Europe.

Pendant longtemps, on a considéré l'huile d'olive comme un produit lourd de saveurs et d'odeurs, difficile à produire et à cuisiner.

Or, depuis une vingtaine d'années, les nutritionnistes ont découvert que les habitants du bassin méditerranéen, qui l'utilisent sans modération et à toutes les sauces, présentaient une espérance de vie supérieure, ainsi que des risques de maladies cardiaques inférieurs.

Ce jour l'alimentation crétoise est devenue grâce à l'huile d'olive un modèle universel de record mondial de la résistance face aux infarctus.



Moulin de Calanquet, Provence

Créé en 2000 par Anne et Gilles Brun à Saint-Rémy de Provence, le Moulin du Calanquet a relancé sur sa commune l'activité oléicole qui s'était éteinte depuis plus de 40 ans. Cinq générations dans le milieu agricole, l'attachement au terroir, le respect des valeurs familiales et des traditions et un dynamisme incroyables sont les fondations mêmes de l'entreprise.

Le Moulin du Calanquet dispose d'une oliveraie de plus de 20.000 pieds, qui ont été plantés en 1997. Elle est constituée des variétés régionales traditionnelles : Aglandau, Salonenque, Grossane, Verdale et Picholine. Sa spécificité est de produire des huiles d'olive monovariétales en plus d'un assemblage. Cette orientation permet de découvrir les multiples saveurs et parfums de chaque variété pour pouvoir les associer avec différents mets.

Son nom calanquet provient du mot provençal «calan» qui est un rocher où il fait bon s'abriter du Mistral. Fortement ancré dans les traditions provençales, le Moulin du Calanquet est aussi un modèle de modernité. Il utilise toutes les techniques de pointe pour sa production, conformes aux normes européennes de sécurité alimentaire et d'hygiène.

Domaines Koronekes AOP, Crète

Etablie sur l'île de Crète en 1999, où mythologie et histoire s'entremêlent, au sud de la ville d'Héraklion, juste à côté de l'extraordinaire palais minoen de Knossos, dans la commune d'Archanes se trouve le domaine Koronekes.

La passion pour l'huile d'olive les ont amenés à construire leur propre moulin ultra moderne au coeur de leurs terres.

Koronekes est un Domaine familial d'oliveraies et un moulin à huile

traditionnel situé au coeur de l'Appellation d'Origine Contrôlée Archanès, Héraklion, Crète. Production de deux mille oliviers, qui se trouvent éparpillés autour du moulin. De l'arbre à la bouteille, ils recherchent inlassablement la perfection et l'authenticité dans la qualité et le goût de ses huiles.

La fabrication des huiles alliant à la fois les plus vieilles méthodes d'extraction et les avancées les plus récentes.

Le domaine souhaite être en harmonie avec la nature et l'environnement. Objectif : vous proposer, de l'arbre à la bouteille, un produit sain et naturel qui a été fabriqué avec soin. Leurs stricts contrôles à chaque étape de la production permettent d'obtenir un produit 100% naturel, sans additif.

Vente à l'accueil

Koronekes, Fleur d'huile Olive AOP
50cl **26.-**

Koronekes, Huile d'olive extra vierge
AOP citron, 20cl **12.80**

Huile olive Picholine
50cl bouteille Moulin de Calanquet
Saint Rémy de Provence, **26.-**

Balsamique de Crète au miel de thym,
250ml **11.-**

Vinaigre à la pulpe de Kalamansi,
250ml **11.50**

Miel de thym Grèce Maison
Adomis Tsatsakis, 250g **11.-**

Pâtes de la maison Rustichella
d'Abruzzo Fregola Sarda Tostata,
500g **7.60**

Tonnarelli à l'Encre de Seiche,
500g **6.40**

Orzo Pasta, 500g **5.50**

Polenta Instantanée, 500g **5.30**



Les entrées

-    Salade verte et légumes croquants **8**
-    Antipasti de légumes grillés marinés **14**
-   Salade de poulpe, ail & fines herbes **16**
-   Carpaccio de cerf à l'huile de noixette et condiments **15**
-  Terrine de gibier, chutney aux abricots **15**
-  Crème de potimarron, espuma au lard **12**

Nos entrées à partager

La planchette du chasseur

Terrine de gibier chutney aux abricots, carpaccio de cerf à l'huile de noixette, saucisson de cerf, jambon fumé de sanglier, crème de potimarron

28 pour deux personnes

Festival Maison

Assortiment de 5 tapas variés autour de la méditerranée

34 pour deux personnes

Nos pâtes fraîches et risotto

-   Penne alla puttanesca **24**
Sauce tomate, fleur de câprier, anchois et oignons
-  Linguine alle vongole **28**
Ravioles aux sanglier, sauce poivrade **30**
-  Risotto au prosecco, mascarpone & gambas **30**
-  Risotto aux Noix de St-Jacques **30**

Nos viandes

  Tagliata de cerf 34

À l'huile de noisette, brisures de marrons et condiments

Filet de chevreuil « Grand-Veneur », garniture chasse 44

  Entrecôte de bœuf, sauce Yaca, jardinière de légumes et pommes rôties 40
Réduction vin rouge aux olives et tomates séchées

 Saltimbocca de porc à la sauge, jus court au thym, Risotto au safran 32

Nos poissons – direct de la mer

 Filet de daurade snacké, purée de potimarron et pommes de terre 36

  Le poulpe grillé à la galicienne 34
Paprika fumé, ail & pomme de terre

Noix de Saint Jacques grillées, riz rouge de Camargue 37

Pour les héritiers

 Mini Rumpsteak, légumes, pomme de terre 18

Pâtes fraîches, selon votre goût (tomate, légumes, fromage) 12

 Escalope de porc jus de viande, risotto 15

 Filet de poisson du jour, riz 15

Les desserts

 Crème brûlée à la fève de tonka 10

 Panna cota vanille aux fruits exotiques 10

Ananas frais caramélisé aux épices et sorbet mangue-passion 12

Moelleux au chocolat, glace vanille 12

Tarte Tropicane, sorbet framboise 10

 végétarien  sans gluten  sans lactose

Provenance des Viandes : Bœuf (Suisse, Paraguay), Porc (Suisse), Cerf (Nouvelle Zélande), Chevreuil (Autriche)

Provenance des Poissons : Daurade (xFrance, Espagne), Poulpe (Espagne), St-Jacques (Pérou)

Nos Principaux Partenaires et Fournisseurs de Goût

Produits de la Mer



Gastromer SA, Genève



Mulhaupt comestible, Romanel



G. Bianchi AG, Zufikon

Côté Terre



Boucherie Cash Viande, Pascal Hirsh Genève



Le Petit Primeur Sàrl, Carouge

Huiles d'olive et Condiments



Domaines Koronekes, Charles Merchadou



Moulin du Calanquet
Saint Rémy de Provence, Famille Brun

Boulangier



Au Cœur des saveurs
Daniel Baumgartner, Gland

Les Pâturages



Saya SA, Gland

Fleuriste



Benjamin créateur floral, Gland

SOUPE DE POISSON DE ROCHE

Pour quatre personnes

Bouillabaisse accompagnée de poissons poêlés.

Ingrédients :

Poisson de roche. A commander chez votre poissonnier : 1 kg

Garniture :

Un oignon, 3 à 5 gousses d'ail, une carotte, une branche de céleri, une tomate fraîche, une branche de thym et de romarin, 1 cuillère à café de poivre en grains, une feuille de laurier, et deux pièces d'anis étoilé.

2dl de vin blanc, un demi-verre de pastis, deux cuillères de tomate concentrée.

Deux grammes de safran, sel et piment de Cayenne.

Préparation :

Dans une grande casserole faire revenir tous les légumes coupés en mirepoix dans deux décilitres d'huile d'olive

sans coloration, ajouter les poissons de roche et mélanger avec le concentré de tomates, déglacer avec le pastis et le vin blanc, mouiller avec de l'eau à $\frac{3}{4}$ et ajouter le safran et le piment de Cayenne, assaisonner avec du gros sel de mer.

Laisser mijoter la soupe pendant une bonne heure. Mixer la soupe avec un mixeur, puis la passer au chinois. Si vous n'avez pas ces ustensiles, vous pouvez passer la soupe au passe-vite (moulin à légumes).

Rectifier l'assaisonnement, accompagnez votre soupe de croûtons de pains frottés à l'ail et de rouille (mayonnaise au safran à l'huile d'olive) et bonne dégustation.

*Et bonne
dégustation*



YACA QUIZ

Le pecorino est un fromage de ?

- a. Lait de chèvres
- b. Lait de bufflone
- c. Lait de brebis

Qu'est-ce que la Zarguela?

- a. Un plat de haricots blancs et tomate grecques
- b. Une soupe de poisson entier à l'espagnole
- c. Un sauté de volaille aux olives l'Italienne

Le pastrami nous viens de quel pays?

- a. Plaine Romagne
- b. Plaine du Latium
- c. Plaine de Campanie

L'Afélia est un plat traditionnel d'un pays méditerranéen, lequel ?

- a. Turquie
- b. Chypre
- c. Monténégro

Réponse du quiz : c, b, b, c, b

Dans notre prochain numéro

- Minestra de lentilles tartine au lard Colonata
- Le retour de « notre bouillabaisse »
- Tartare de bœuf à la méditerranéenne, salade d'endives et orange
- Darne de saumon à la plancha, risotto croustillant à l'encre de seiche et citron confit
- Côte de porc « oreille d'éléphant » sauce Alfredo
- Gnocchis Sardi au thon frais
- Bucatinis au poulpe, tomate et pecorino
- Farfalles Fantasia (jambon cru et olives noires)
- Risotto au Prosecco, Mascarpone et gambas

Et bien plus encore...



L'équipe de la Gazette

Rédacteur en chef : Philip Wolfsteiner
 Secrétaire de rédaction : Emmanuel Perrot, Jean-Marc Etaix
 Maquettistes : Emmanuel Perrot, Jean-Marc Etaix
 Photographe : Lionel Caloz
 Rubrique : Philip Wolfsteiner, Emmanuel Perrot, Jean-Marc Etaix
 Graphiste : HERRHESS, Roland Hess
 Imprimeur : Appi Sarl, Gland
 Imprimé sur du papier 100 % recyclé



le yaca

CUISINE
MÉDITERRANÉENNE

Avenue du Mont-Blanc 28, 1196 Gland, 022 364 60 00
 reservation@leyaca.ch, www.leyaca.ch