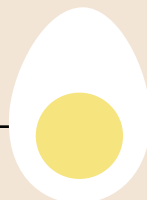


## DÉJEUNERS SIGNATURE

<p><b>Sucré et salé</b> 19,50 Deux œufs parfaitement pochés ou légèrement brouillés, fruits frais coupés, une source de protéines au choix, au choix : ½ gaufre maison ou deux pancakes maison ou un pain doré croustillant maison</p>	<p><b>Le Smash Burger réveille-matin</b> 23,50 Tout ce qu'on aime d'un brunch, écrasés ensemble. Smash burger, fromage américain, galette de pommes de terre rissolées, bacon fumé, oignons marinés et un œuf parfaitement poché, nappé d'une véritable sauce hollandaise, le tout sur un petit pain brioché au beurre. Avec un accompagnement au choix</p>
<p><b>Le trou sans fond</b> 24,50 Trois œufs parfaitement pochés ou légèrement brouillés, deux tranches de bacon fumé, une saucisse à l'anglaise, fruits frais coupés, un accompagnement au choix, au choix : ½ gaufre maison ou deux pancakes maison ou un pain doré croustillant maison et une rôtie au choix</p>	<p><b>Poulet frit et gaufres</b> 25 Une spécialité issue du tout premier <i>food truck!</i> Poulet frit au babeurre maison, gaufre belge, deux œufs parfaitement pochés, sauce au poulet, piments jalapeños marinés et sirop d'érable canadien pur</p>
<p><b>Le classique</b> 15,50 Deux œufs parfaitement pochés ou légèrement brouillés, ½ source de protéines au choix, un accompagnement au choix, et une rôtie au choix</p>	

Tous nos déjeuners sont accompagnés d'un café filtre torréfié sur mesure par Yolks que vous pouvez remplacer par un cappuccino, un latte ou un espresso +3 \$



### CRÉEZ VOTRE PROPRE REPAS!

Assemblez votre déjeuner idéal en choisissant une option dans chaque colonne.

Servi avec des fruits frais coupés et un accompagnement au choix.

18,50

#### ŒUFS

Deux œufs légèrement brouillés avec beurre et ciboulette  
Deux œufs parfaitement pochés  
Tofu bio brouillé avec ciboulette

*Servis avec une seule rôtie. Pour en avoir plus, demandez!*

#### PROTÉINES

Bacon fumé deux fois  
Saucisses à l'anglaise avec moutarde de Dijon Yolks  
Saucisses de poulet et pomme  
Champignons Portobello avec aioli  
Avocat frais avec citron et sel de mer  
Jambon fumé à l'érable avec moutarde de Dijon Yolks

#### RÔTIES

Pain au levain artisanal  
Pain multigrain artisanal  
Muffin anglais grillé deux fois  
Pain grillé Texas  
Pain grillé sans gluten +2 \$  
Muffin anglais sans gluten +2 \$

## ŒUFS BÉNÉDICTINE PARFAITEMENT Pochés

Le plat qui a tout changé! Deux œufs parfaitement pochés sur un muffin anglais grillé deux fois, accompagnés d'une véritable sauce hollandaise, de fruits de saison fraîchement coupés et d'un accompagnement au choix.



<p><b>Jambon fumé à l'érable</b> 20 Jambon fumé du Québec, moutarde de Dijon Yolks et épinards frais <i>Doublez votre portion de jambon +5 \$ ou ajoutez 1/2 avocat avec citron et sel de mer +4 \$</i></p>	<p><b>Saumon sauvage et avocat</b> 24 Saumon pêché à la ligne et mariné aux agrumes sur place, roquette et crème fraîche à l'aneth <i>Ajoutez du fromage de chèvre Okanagan +3 \$ ou du bacon fumé deux fois +5 \$</i></p>	<p><b>Avocat croustillant à la verte</b> 21 Avocat enrobé de chapelure croustillante panko, salsa verte aux tomates rôties et épinards frais <i>Ajoutez du bacon fumé deux fois +5 \$ ou du fromage de chèvre Okanagan +3 \$</i></p>
<p><b>Flanc de porc à l'ancho</b> 22 Confit et grillé jusqu'à ce qu'il soit croustillant, glacé à l'ancho, avec oignons marinés, légumes verts sautés et mayonnaise à l'avocat <i>Ajoutez du fromage de chèvre +3 \$ ou ajoutez 1/2 avocat avec citron et sel de mer +4 \$</i></p>	<p><b>Gaufre et poulet frit au babeurre</b> 24 1/2 gaufre belge maison, poulet frit au babeurre et jalapeños marinés <i>Ajoutez du bacon fumé deux fois +5 \$ ou du fromage de chèvre Okanagan +3 \$</i></p>	<p><b>Champignons Portobello</b> 20,50 Duxelles de champignons, aioli et épinards frais <i>Ajoutez du bacon fumé deux fois +5 \$ ou du fromage de chèvre Okanagan +3 \$</i></p>
<p><b>Bacon fumé</b> 22 Bacon fumé deux fois, cheddar blanc affiné et épinards frais <i>Doublez votre portion de bacon +5 \$ ou ajoutez 1/2 avocat avec citron et sel de mer +4 \$</i></p>	<p><b>BÉNÉDICTINE EN BOL</b> Laissez tomber le muffin et les fruits, et dégustez plutôt un mélange de nos pommes de terre à la truffe et au citron, de nos croquettes « Yolks » et de nos salades vertes assaisonnées.</p>	

## SANDWICHES DÉJEUNER PARFAITEMENT Pochés

Un œuf parfaitement poché ou légèrement brouillé, une galette de pommes de terre rissolée, une véritable sauce hollandaise et l'accompagnement de votre choix ci-dessous, le tout servi sur un petit pain brioché au beurre. Accompagné de fruits frais coupés et d'un accompagnement au choix.



18,50

<p><b>Avocat croustillant</b> Avocat enrobé de chapelure croustillante panko, frit et accompagné d'une salsa verte de tomates rôties au four, oignons espagnols marinés et bébés épinards frais</p>	<p><b>Champignons Portobello</b> Une montagne de champignons Portobello grillés accompagnés d'oignons espagnols marinés et roquette fraîche</p>
<p><b>Jambon fumé à l'érable tranché à la main</b> Jambon fumé à l'érable du Québec, grillé, avec moutarde de Dijon Yolks, oignons espagnols marinés et épinards frais</p>	<p><b>Bacon fumé deux fois</b> Cheddar blanc fort, oignons espagnols marinés et roquette vinaigrée au citron</p>

ajoutez un autre accompagnement ou un extra +5 \$

*Doublez votre portion de viande pour +5 \$  
Ajoutez un œuf parfaitement poché pour +3 \$*

## ACCOMPAGNEMENTS

Croquettes Yolks (« Tots »)  
Pommes de terre à la truffe et au citron  
Mélange 50/50 croquettes Yolks et pommes de terre truffes-citron +2 \$  
Salade Yolks avec vinaigrette vin rouge ou ranch Yolks  
Soupe aux tomates avec crème fraîche  
Fruits frais coupés +2 \$

## LES EXTRAS

Pommes de terre à la truffe et au citron 8  
Croquettes Yolks (« Tots ») 7  
Jambon fumé à l'érable avec moutarde de Dijon Yolks 5  
Bacon fumé deux fois 6  
Saucisses de poulet (halal) 6  
Bacon de dinde (halal) 6  
Saucisses à l'anglaise avec moutarde de Dijon Yolks 6  
1/2 avocat au citron et au sel de mer 5

## UN PEU DE SUCRÉ

<p><b>Pancakes aux bleuets doubles</b> 20 Pancakes maison fourrés aux bleuets, avec compote aux bleuets et crème fouettée à la vanille</p>	<p><b>Pain doré croustillant banane et noix</b> 21 Caramel à l'érable, bananes fraîches et noix caramélisées sur notre pain doré croustillant</p>	<p><b>Gaufre gâteau au fromage Nutella</b> 21 Notre gaufre belge faite maison, garnie d'une mousse au gâteau au fromage et au Nutella, d'une sauce au chocolat noir et d'une crème fouettée au chocolat</p>
<p><b>Pancakes style brioche à la cannelle</b> 23 Une grande pile de pancakes à la cannelle accompagnés de pacanes au caramel et d'un glaçage au fromage à la crème</p>	<p><b>Pain doré croustillant baies-citron</b> 22 Notre fameux pain doré en croûte panko accompagné de crème au citron, baies fraîches, fraises macérées et de véritable crème fouettée à la vanille</p>	<p><b>La cerise sur la gaufre</b> 21 Garnie de sauce aux cerises maison, croustade, et crème glacée à la vanille</p>
<p><b>Pancakes choco-fraises</b> 20 Compote de fraises, fraises fraîches, sauce au chocolat et crème fouettée au chocolat, le tout sur une pile de pancakes aux pépites de chocolat</p>	<p><b>Gaufre nature</b> 15</p> <p><b>Pancakes nature</b> 15</p> <p><b>Pain doré croustillant nature</b> 17</p>	

ajoutez un accompagnement ou un extra +5 \$



## RÔTIES À L'AVOCAT

Les rôties à l'avocat sont servies sur pain au levain artisanal ou multigrain grillé, et notre avocat est légèrement assaisonné de jus de citron frais, d'huile d'olive extra vierge et de sel marin.



<p><b>Rôties à l'avocat et aux œufs</b> 16 Avocat frais avec radis, oignons marinés, mesclun, pousses et deux œufs parfaitement pochés</p>	<p><b>Rôties à l'avocat et au saumon</b> 19,50 Saumon pêché à la ligne et mariné aux agrumes sur place, avocat frais, aioli aux agrumes, radis, mesclun et pousses</p>	<p><b>Simple x2</b> 16 Deux tranches de notre pain grillé artisanal garnies d'avocat frais écrasé, de tomates cerises et de ciboulette</p>
<p>ajoutez un autre accompagnement ou un extra +5 \$</p>		<p><i>Ajoutez du fromage de chèvre ou de la véritable sauce hollandaise +3 \$</i></p>

## BOLS



Servi avec deux œufs parfaitement pochés et une véritable sauce hollandaise, le tout sur un mélange de nos pommes de terre à la truffe et au citron, de croquettes Yolks et de salade verte assaisonnée.

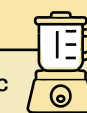
<p><b>Genre de poutine</b> 21 Jambon fumé à l'érable, bacon fumé accompagné de fromage en grains du Québec et sauce au poulet maison</p>	<p><b>Terre et mer</b> 23 Flanc de porc confit accompagné de pétoncles poêlés, d'oignons espagnols marinés et d'aioli au citron et au poivre</p>
<p><b>Dans le champ</b> 20,50 Avocat frais au citron et au sel de mer, tomates cerises, ail confit, oignons marinés, poivrons rouges rôtis, pousses, radis et fromage de chèvre local</p>	

## FRIT-TOT-A

Une frittata avec des croquettes de pommes de terre Yolks (« Tots »), des épinards braisés, trois œufs brouillés et une sauce hollandaise maison. Servie avec des fruits frais et une rôtie au choix.

<p><b>À l'est de Vancouver</b> 20,50 C'est un plat « à l'occidentale » proposé pour la première fois dans notre restaurant Yolks du West End de Vancouver. Il est garni de jambon fumé à l'érable, oignons caramélisés et poivrons rouges rôtis</p>	
<p><b>Le Qué-BEC (bacon, œuf, fromage)</b> 20,50 Un classique, mais avec bacon fumé croustillant et cheddar blanc affiné</p>	
<p><b>Champi, mesclun et chèvre</b> 20,50 Champignons Portobello rôtis et fromage de chèvre local</p>	
<p><b>LA-TOT-ALE</b> 18 Commencez par une Frit-tot-A <i>Choix de 3 garnitures : cheddar blanc affiné / fromage de chèvre / fromage en grains du Québec / champignons Portobello / bacon / jambon / avocat / tomates / oignons caramélisés / poivrons rouges grillés</i></p>	

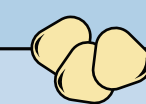
## BOLS DE SMOOTHIE



Préparé maison avec de vrais fruits, du yogourt grec et du granola Yolks à base de flocons d'avoine, amandes, pacanes, canneberges, graines de lin, cannelle et gingembre.

<p><b>Baie-licieux</b> 16 Mélange de mûres, bleuets et framboises avec lait d'avoine, yogourt et bananes. Garni de bananes fraîches, fraises, framboises, bleuets et granola Yolks</p>	<p><b>La vie en vert</b> 16 Mélange de poires, raisins, chou frisé, épinards, banane, lait d'amande et beurre d'amande. Garni de bananes fraîches, ananas, bleuets et framboises, accompagné de granola Yolks</p>
<p><b>Parfait au granola</b> 13 Ce n'est pas vraiment un bol de smoothie, mais c'est tout aussi délicieux. Du granola Yolks en couches avec yogourt, compote bleuets-citron et bananes fraîches</p>	

## PARFAITS POUR PARTAGER!



<p><b>BEIGNETS</b> 2,50 / 7 / 13 Nos beignets à la française, croustillants et moelleux, disponibles en format de 1, 3 ou 6 beignets avec un choix de sauce</p>
<p><b>SAUCES</b> Mousse au gâteau au fromage Nutella avec crème fouettée maison au chocolat Fraise-lime avec crème fouettée maison à la vanille Bleuet-citron avec crème fouettée maison à la vanille Crème érable-caramel Crème de citron</p>

## NOS ŒUFS NOUS TIENNENT À CŒURI!

Chez Yolks, la qualité commence par les œufs. C'est pourquoi nous nous approvisionnons en œufs auprès de Gray Ridge Farms, à Strathroy en Ontario, où des poules triées sur le volet sont nourries avec une alimentation riche en nutriments et enrichie d'extrait de calendula, ce qui leur permet de produire des œufs aux jaunes dorés caractéristiques. Nous sommes convaincus que de meilleurs œufs font un meilleur brunch.

## UNE HOLLANDAISE AUTHENTIQUE

La célèbre sauce hollandaise de Yolks est préparée à partir de jaunes d'œufs bio issus d'élevages en liberté, de beurre non salé, de jus de citron fraîchement pressé, de sel rose de l'Himalaya et d'une pincée de poivre de Cayenne.

## DÎNER À TOUTE HEURE



Notre poulet et notre bœuf sont halal.  
Nos burgers sont préparés à partir de morceaux de paleron frais (70/30) et pressés à la main.  
Notre poulet est mariné dans du babeurre et des herbes.  
Servi avec une petite salade et un accompagnement au choix.

### LES SMASH BURGERS DE YOLKS

- Le Smash Burger Yolks** 19,50  
Deux galettes de bœuf écrasées, sauce spéciale, laitue, fromage américain, oignons marinés, et cornichons maison sur un pain brioché grillé
- Le double Smash Burger avec bacon** 22,50  
Deux galettes de bœuf écrasées, sauce spéciale, laitue, fromage américain, oignons marinés, et cornichons maison, tomates, et bacon fumé sur un petit pain grillé
- Le Smash Burger Portobello** 22  
Deux galettes de bœuf écrasées, roquette, fromage cheddar blanc affiné, oignons caramélisés, champignons Portobello grillés, et duxelles de champignons et aïoli

### À TABLE POUR DÎNER

- Le Monstre Muenster grillé** 20  
Pain au levain artisanal grillé avec beurre à l'estragon, oignons caramélisés, Muenster, et fromage cheddar blanc affiné  
*\*accompagnement suggéré : soupe aux tomates avec crème fraîche*
- La meilleure salade Cobb** 22  
Mesclun, vinaigrette au vin rouge, tomates cerises, œuf cuit dur en 7 minutes, bacon fumé deux fois, avocat, ciboulette, fromage bleu (ou fromage de chèvre) et poulet frit au babeurre  
*\*N'inclut pas d'accompagnement*

### SANDWICHS AU POULET FRIT

- Le sandwich au poulet frit à Steve** 21  
Cornichons maison Yolks, oignons rouges marinés, laitue et notre sauce ranch sur un petit pain grillé
- Le Hot chicken à Steve** 22  
Une variante épicée et onctueuse du Hot chicken style Buffalo, avec cornichons maison Yolks, oignons rouges marinés, laitue et notre sauce ranch sur un petit pain grillé
- Le sandwich au poulet frit citron et poivre** 23  
Poulet frit au babeurre original de Steve assaisonné au citron et au poivre, sauce aigre-douce au citron, fromage de chèvre au poivre, cornichons fermentés et laitue sur un petit pain grillé
- Le sandwich au poulet frit ensoleillé** 22  
Poulet frit au babeurre original de Steve avec avocat frais, jalapeños maison, salsa verte, laitue et mayonnaise à l'avocat sur petit pain grillé

### ACCOMPAGNEMENTS

- Croquettes Yolks (« Tots »)  
Pommes de terre à la truffe et au citron  
Mélange 50/50 croquettes Yolks et pommes de terre truffes-citron +2 \$  
Salade Yolks avec vinaigrette vin rouge ou ranch Yolks  
Soupe aux tomates avec crème fraîche  
Fruits frais coupés +2 \$

# Yolks

CUISINE MAISON

DÉJEUNER  
DÎNER  
BRUNCH



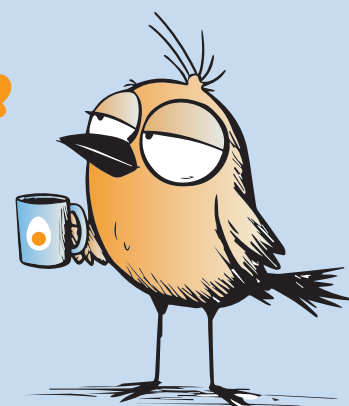
## NOS DÉBUTS

Le chef exécutif et fondateur Steven Ewing a suivi une formation en cuisine française classique et a fait ses armes dans la restauration haut de gamme et dans des restaurants étoilés au guide Michelin avant que la mode des food trucks ne gagne Vancouver. Inspiré par ses voyages à l'étranger, il a lancé un food truck ancré dans les techniques classiques et proposant une cuisine entièrement faite maison, une idée qui a donné naissance au premier restaurant Yolks en 2013.

## Qu'est-ce qu'une cuisine maison?

Chez Yolks, nos préparations pour pancakes et gaufres sont préparées toutes les deux heures avec de la farine, de la vraie vanille, des œufs de Gray Ridge Farms, du beurre et du lait. On prépare nos beignets, notre marinade au babeurre et on cuit notre poulet halal à la commande, on confit notre flanc de porc, on fume notre saumon, on crée notre propre mélange de salade, on presse notre jus d'orange... et tout ce qu'on peut faire nous-mêmes. Nos sauces, compotes et vinaigrettes sont toutes faites maison. On n'utilise jamais de sirops ou de sauces tout prêts, ce qui est étonnamment rare de nos jours.

Chez Yolks, on ne cuisine pas les œufs de toutes les façons possibles : on les cuisine simplement à la perfection. Depuis 2012, on s'est spécialisés dans la maîtrise de quelques recettes signature, comme les œufs parfaitement pochés, légèrement brouillés, et notre nouvelle Frit-tot-A, pour une expérience déjeuner surélevée.



[www.yolks.ca](http://www.yolks.ca)

