

YAYA YAYA

Mézés à partager

Pikilia . 19€

Crème de fava de Santorin, tarama blanc, tzatziki, caviar d'aubergines, pitas croustillantes

Tyropita . 9€

Croustillant à la feta de Lemnos, kaskavali, Miel de pin, figues, sésame

Soupe d'été . 9€

Recette du jour

Skoumprí . 13€

Salade de pommes de terre, maquereaux, céleris, vinaigrette moutardée

Tartári . 15€

Ceviche de maigre, concombres, pêches, poutargue de Missolonghi, citron, huile d'olive

Légumes grillés . 9€

Brocoli, Fromage Graviera, filet d'huile d'amande

Pitas *Uniquement le midi*

Pita agneau . 16€

Agneau cuit pendant 12h, tzatziki, oignons pickles, salade, pommes de terre

Pita halloumi . 15€

Halloumi frit, tzatziki, oignons pickles, salade, pommes de terre

Pita poulet . 15€

Poulet croustillant, yaourt à la moutarde, oignons pickles, salade, pommes de terre

Salades

Choriatiki . 14€

Tomates anciennes, feta de Lemnos, concombre, olives Kalamata, origan

Kalokaíri . 14€

Fruit de saison, feta, tomates anciennes paximadi, menthe, vinaigrette petimezi

Plats comme en Crète

Agneau Kleftiko . 23€

Cuit pendant 12h en papillote, pommes de terre grenaille, fromage Graviera, origan

Suprême de poulet . 19€

Haricots verts, pommes de terre grenaille, gombos, sauce tomate

Poisson du jour . 21€

Légumes de saison, marinade de citron vert, herbes fraîches, sauce ouzo-fenouil

Moussaka . 17€

La fameuse moussaka de bœuf revisitée par le chef

Xylopitaki . 16€

Pâtes grecques, légumes de saison, fromage Graviera, herbes fraîches

Kritharaki . 21€

Anguille fumée au bois d'olivier, sauce pesto à la feuille de vigne

Desserts

Galaktobourekó . 8€

Le fameux dessert grec revisité à l'hibiscus et aux agrumes

Yaourtimas . 8€

Yaourt grec, fruits de saison

Namelaka . 8€

Crèmeux au chocolat, crème d'amande des Cyclades, lavande grecques

Portokalopita . 9€

Gâteau à l'orange comme au village, crème de chocolat blanc

Menu enfant

Jusqu'à 12 ans . 12€

Poulet frites à la grecque
+ Namelaka

YAYA TO GO

À emporter sur place ou en livraison avec Deliveroo & Uber Eats

Yaya'fterwork

De 18h à 20h

Cocktails

Vega . 11€ | 13€

Gin Beefeater, Lillet Blanc, sirop de cardamome verte, jus de citron vert, jus de concombre, ginger beer Three Cents

Atheka . 11€ | 13€

Mezcal Del Maguey, Vermouth bitter, dolin rouge, espuma au safran

Greek Honey . 11€ | 13€

Bourbon Four Roses, Havana 7 ans, triple sec, jus de citron, sirop d'orgeat, miel du Péloponnèse

Bachariká . 11€ | 13€

Altos blanco, Suze, crème de cassis, estragon, tonic

Vénus . 11€ | 13€

Vodka Absolut, mastiha Skinos, ponthier passion, citron vert, sirop de vanille, blanc d'œuf

Kárdamo tonic . 9€ | 11€

Gin Beefeater, Lillet Blanc, sirop de cardamome verte, jus de citron vert, jus de concombre, ginger beer Three Cents

Límon . 11€ | 13€

Cachaça Janeiro, jus de citron, sirop de gingembre, limonade, feuille de menthe

Greek Spritz . 9€ | 11€

Mastiha Skinos, sirop de camomille, Lillet Blanc, bitter mandarine, Three cents two saints plain

Yamas . 11€ | 13€

Ouzo Plomari, jus de citron, miel du Péloponnèse, concombre

Bière pression 50cl

Gallia Lager . 5,5€ | 7€

Bière blonde

Vins au verre

BLANCS . 12CL

Retsina nature . 7€ 
2018 . Appellation traditionnelle

ROSÉS . 12CL

Rollier, La Martinette . 6€
Côtes-de-Provence

ROUGES . 12CL

Jeunes vignes de Xinomavro . 12€ 
2017 . AOP Naoussa



DISPONIBILITÉ EN VENTE SUR PLACE, À EMPORTER OU EN LIVRAISON AVEC DELIVEROO

DES ALLERGIES? N'HÉSITEZ PAS À NOUS DEMANDER LES INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES. PRIX TTC/SERVICE COMPRIS. RETROUVEZ LES PRODUITS KALIOS DANS CHACUNE DES RECETTES GRECQUES ET DANS NOTRE EPICERIE FINE !