

Entrées

A partager, ou non !

Pikilia - Nos mézéz grecs . 19€ 🍴

A partager : tzatziki, houmous, tyrokafteri, tarama, pain croustillant

Feta rôtie au four . 10€ 🌿 🍴

Pâte filo, miel de thym Kalios, amandes, pistaches

Keftedes de boeuf . 10€ 🍴

Boulettes de bœuf à la plancha, sauce au yaourt grec, menthe et herbes

Spanakopita - Feuilleté aux épinards . 10€ 🌿

Pâte filo maison, épinards, sauce au yaourt grec, feta et herbes

Les fameux calamars frits . 12€ 🍴

Enrobés à la farine de riz (sans gluten), vinaigrette moutarde

Keftedes de courgettes . 9€ 🌿

Beignets de courgettes, sauce au yaourt grec, zestes de citron, feta et herbes fraîches

Ceviche de poisson du jour . 16€

Poisson cru mariné, morceaux de pêche, jus acidulé, coriandre

Soupe froide du jour . 9€ 🌿

Demandez-nous !

Grandes salades

La vraie salade Grecque . 16€ 🌿

Mélange de tomates anciennes colorées, concombre, poivrons, oignons rouges, feta Kalios, olives de Kalamata, câpres, vinaigrette à l'huile d'olive

La salade de pastèque . 16€ 🌿

Pastèque, mélange de tomates anciennes colorées, roquette, menthe, pain dakos, fromage Manouri grillé, amandes concassées

Plats Les spécialités Yaya

L'agneau traditionnel . 24€ 🍴

Epaule d'agneau confite et rôtie, pommes de terre fondantes, crémeux de carottes, gingembre et orange, épis de maïs grillés, patates douces crispy

La Moussakis . 17€ 🍴

La Moussaka de Dimitris

Aubergine confite farcie au paleron de bœuf, gratinée à la béchamel et au fromage Graviera, pommes pailles

Espadon grillé à la plancha . 25€

Taboulé maison aux herbes fraîches, poivrons rouges confits, salicorne, jus de concombre à l'huile d'olive et à l'Ouzo

Le poulet à la Grecque . 23€

Belle cuisse de poulet, légumes de saison grillés, pommes de terre grenailles, jus de viande

Les tomates farcies de la Yaya . 17€ 🌿

Tomates farcies à l'orzo (petites pâtes grecques), sauce tomate, herbes fraîches et feta

Le Burger Yaya . 18€ 🍴

Steak haché relevé aux herbes, oignons rouges pickles, sauce au yaourt, tomate, feta rôtie, roquette, pommes de terre Yaya et sauce tzatziki

Plat du jour .

Demandez-nous !

Pitas - Pain grec garni

Pita agneau . 17€ 🍴

Agneau cuit pendant 12h, tzatziki, oignons pickles, choux vert et rouge

Pita halloumi . 15€ 🌿

Halloumi frit, tzatziki, oignons pickles, choux vert et rouge

Pita poulet . 16€

Poulet croustillant, yaourt à la moutarde, oignons pickles, choux vert et rouge

Toutes nos pitas sont servies avec des pommes de terre croustillantes.

Desserts

Portokalopita - Gâteau traditionnel à l'orange . 8€ 🍴

Crème de chocolat blanc, cardamome

Choco-greco . 9€

Mousse au chocolat crémeuse, fleur de sel fumée Kalios

Yaourtimas . 8€ 🍴

Mousse de yaourt grec, miel de pin Kalios, fruits de saison

Soupe de fruits de saison . 9€

Gaspacho de melon, menthe fraîche et noix de macadamia grillées

Kids menu . 12€

Jusqu'à 12 ans

Poulet & pommes de terre croustillantes
+ Mousse au chocolat

VINS AU VERRE

BLANCS . 12CL

Retsina nature, Amphore . 6€
2021 . Appellation traditionnelle

Vieilles vignes, Savatiano . 8€
2019 . IGP Markopoulos

ROSÉS . 12CL

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

Atlantis, Assyrtiko-Mandilaria . 7€
2018 . IGP Cyclades

ROUGES . 12CL

Xinomavro-Negoska . 7€
2016 . AOP Goumenissa

Alta . 8€
2016 . AOP Naoussa

🍴 Les incontournables :
à tester absolument !

🌿 Plats végétariens

NOS RDV

HAPPY YAYA

Happy Hour de 18h à 20h, hors samedi et dimanche

Gallia Champ Libre 50cl . 5€ | Greek Spritz . 7€

Cocktail du jour avec ou sans alcool . 7€

Coca-Cola . 3,50€

Verre de vin du moment (demandez-nous !) . 4,5€

Mézés grecs à partager . 15€

YAY ! AFTERWORK

Tous les jeudis dès 19h : Music Live

BRUNCH À LA GRECQUE

Tous les dimanches de 12h à 16h

Buffet à volonté :

26€ / personne

12€ pour les enfants de -12ans

YAYA

