

# YA YA

## Menu Festif « Comme au village »

**La tradition en Grèce,  
c'est le partage !**

Laissez-vous guider par nos équipes,  
on fait comme là-bas : on pose tout au  
milieu de la table, et on partage !

**39€ TTC / personne**

*Menu valable jusqu'à 15 pers.*

## Les entrées

**Nos mézéz grecs (2 pers.) - Pikilia** 🍴

Tzatziki, houmous, tyrokafteri,  
tarama blanc & pita croustillante

**Salade d'automne** 🌿

Betteraves, croquettes de chèvre,  
vinaigrette framboise

**Galette Feta - Tyropita** 🌿 🍴

Galette de sarrasin, feta, miel de  
thym Kalios, amandes, sésame

**Tartare de bœuf**

Ciboulette, balsamique, oignons,  
herbes fraîches, pita croustillante

**Boulettes de champignons** 🌿

Sauce yaourt truffée

**Carpaccio +2€**

Poisson du moment, pamplemousse,  
poutargue

## Les plats

**Agneau traditionnel Kleftiko +2€** 🍴

Épaule d'agneau confite 7h puis rôtie,  
pommes de terre au four, fromage  
Graviera & feuilles de câprier

**Pâtes aux fruits de mer +2€** 🍴

Pâtes Calamarata aux fruits de mer,  
bisque maison, orange sanguine

**Poisson du moment**

Grillé à la plancha, légumes de saison,  
sauce aux agrumes

**Pâtes sauce tomate & Burrata** 🌿

Pâtes Calamarata à la sauce tomate,  
olives Kalamata, Burrata

**Broche de poulet grillé**

*Pour 1 ou 2 personnes*

Grillée à la plancha, origan, citron grillé,  
pommes de terre croustillantes, salade  
verte, légumes de saison

**One Pot d'orzo & ribs +2€**

*Pour 2 ou 4 personnes*

Ribs de bœuf cuits lentement, tomates  
semi-séchées, pâtes orzo, jus de  
viande

## Les desserts

**Gâteau traditionnel à l'orange** 🍴

*Portokalopita*

Crème cardamome

**Crèmeux au chocolat - Namelaka**

Huile d'olive, sel fumé

**Mousse de yaourt grec**

Crème de châtaigne