

LA GRÈCE & SES RÉGIONS VITICOLES



YA
YA

COCKTAILS

Best greek nectar

Vénus. 14€

Vodka Absolut Blue, liqueur de fleur de sureau, sirop de vanille, citron vert, purée de passion



Eros. 15€

Whisky Bourbon Four Roses, cidre artisanal, sirop de gingembre maison

Kalispera. 14€

Gin Beefeater, sirop de camomille maison, jus de citron, mastiqua concombre, infusion au thé noir



Ojaia. 15€

Tequila Altos Reposado, sirop d'agave, jus de citron jaune, soda pamplemousse

Hephaistos. 14€

Rhum Havana Club Especial, purée de passion, jus de citron, ginger beer



Gréco. 14€

Mastiha Skinos, crème de violette Giffard, sirop de sucre maison, jus de citron

FREE ALCOOL

La fête est plus folle !

Mykonos. 8€

Sherbet citron jaune maison, purée de mangue, Badoit

Santorini. 8€

Jus de citron jaune, grenadine, purée de passion

BOISSONS CHAUDES

Pour se réchauffer !

Infusions grecques Kalios

5,50€

Joie - Camomille, citronnelle, zeste d'orange, menthe Pouliot

Songe - Lavande, verveine citron, citronnelle

Vie - Infusion des montagnes, fenouil, rose sauvage, dictame

Harmonie - Verveine citron, sauge, zestes d'oranges

Boissons chaudes

Expresso. 2,90€

Noisette. 3,20€

Double Expresso. 4,50€

Cappuccino - classique ou végétal. 4,90€

Thés Dammann. 4,50€

Yaya a sélectionné pour vous le café de spécialité

AMADITO, épicerie fine d'Amérique Latine, sourcé par le chef Juan Arbelaez.

SOFTS



Vin effervescent sans alcool

Le blanc – 65€ Bouteille 75cl.

Notes tropicales suivies d'une pointe d'acidité, d'accords de fleurs blanches et d'agrumes légèrement épicés à la fraîcheur pétillante.

Le rosé – 70€ Bouteille 75cl.

Une éclosion majestueuse de pétales de roses, une légère acidité de fruits rouges fraîchement cueillis et des notes de pêche blanche juteuse.

Citronnade maison – 5€

Thé glacé maison – 5€

La Boissonnerie de Paris – 6,50€ 25cl

Jus de tomate Marmande 

Jus de pomme du Tarn & Garonne

Jus d'abricot Bergeron de la Vallée du Rhône

Infusion froide Joie par Kalios

Infusion froide Défense par Kalios

Sodas 33cl

Coca-Cola – Normal ou Zéro. 5,50€

Limonade Voilà. 6€ 

Eau Pétillante de Mastiha. 7,50€

Eaux – 6€ 75cl

Evian

Badoit

 Bio

BAR À GIN YAMAAAAS! *Santé!

Beefeater London Dry Angleterre. 14€

Malfy Limone Italie. 16€

Malfy Arancia Italie. 16€

Malfy Rosa Italie. 16€

Beefeater 24 Angleterre. 16€

Monkey 47 Allemagne. 18€

Ki No Bi Kyoto Dry Gin Japon. 20€

Votanikon Greek Botanicals Grèce. 15€

Anaë Gin Bio France. 18€

4cl – Avec soft (Tonic Water, Ginger Beer)



Bière Pression

	25cl.	50cl.	Happy Hour
Yaya Blonde	4,5€	7€	5€
<i>Blonde légère, dorée au goût floral et houblonné</i>			
Blonde	5€	7,5€	5,5€
<i>Pils d'Alsace, légèrement amère</i>			
IPA	6€	9€	7€
<i>IPA aux 5 houblons et aux notes florales</i>			
Blanche	6€	9€	7€

Blanche avec une pointe d'acidité, épicée, désaltérante et légère

Bière & cidre bouteille

Mythos – Bière grecque. 7,50€

Heineken 0.0. 6,50€

Cidre artisanal Fournier Brut 33cl. 6,50€

Apéritif

Ouzo Plomari. 6€

Otto's Athens Vermouth. 8€

Ricard. 6€

Mastiha Skinos. 7€

Suze. 6€

Champagne. 12cl

Genet Grand Cru Brut - Blanc de Blancs. **17€** *Equilibré & doux*

Vins blancs. 12cl

Retsina Nature - Tetramythos, 2021. **7€**  *Fruité & floral*

Roditis Nature - Tetramythos, 2021. **8€**  *Bien minéral*

Vins rouges. 12cl

Kotsifali - Lyrakis 2021. **7€**  *Epicé comme il faut!*

Jeunes Vignes Xinomavro - Thymiopoulos, 2020. **8€**
Léger & équilibré

Vins rosés. 12cl

Minuty - Minuty Prestige. **9€** *Droit & minéral*



BOUTEILLES

Champagnes. 75cl

Genet Grand Cru Brut. 90€ *Equilibré & doux*
Blanc de Blancs

Perrier-Jouët. 130€ *Floral & Harmonieux*
Grand Brut

Genet Grand Cru Millésimé. 250€ *Très aromatique*
Magnum 150cl, Vintage 2015, Blanc de Blancs

Vins rosés. 75cl

Minuty Prestige. 48€ *Droit & minéral*
Côtes de Provence

Minuty Prestige Magnum. 110€ *Droit & minéral*
Côtes de Provence

Vins blancs. 75cl

Retsina Nature. 35€  *Fruité & floral (parfait pour l'apéro !)*
Tetramythos 2022 - Péloponnèse

Atma. 32€ *Frais & vif*
Apostolos Thymiopoulos, 2021 - Macédoine

Roditis Nature. 39€  *Bien minéral (parfait avec le poisson !)*
AOP Patras, Tetramythos 2022 - Péloponnèse

Moscofilero. 46€ *Vif & fruité*
Skouras 2022 - Péloponnèse

Muscato d'Alexandrie. 39€  *Sec & aromatique*
AOP Limnos, Savoglou 2021 - Île de Lemnos

Dafni. 46€ *Sec & herbacé (parfait avec le poulpe !)*
Lyrarakis 2022 - Crète

Savatiano Vieilles Vignes. 48€ *Frais & minéral*
Papagiannakos 2022 - Markopoulo

Vilana. 32€ *Fruité & floral*
Lyrarakis 2021 - Crète

La pépite de Santorin !

Athina. 75€ AOP Santorini, Athina Tsioli, 2014

L'un des plus grands vins blancs de Grèce, issu de vignes sur sol volcanique puis élevé en cuve pendant 24 mois. Vin sec, fin et profond sur des notes minérales.

Vins rouges. 75cl

Oenos Nature. 45€ *Doux & fruité*
Thymiopoulos, AOP Naoussa 2019 - Macédoine

Jeunes Vignes Xinomavro. 39€ *Léger & équilibré*
Thymiopoulos, AOP Naoussa 2020 - Macédoine

Xinomavro Nature. 55€ *Fruité & minéral (idéal avec l'agneau)*
Thymiopoulos, AOP Naoussa 2021 - Macédoine

St George Nemea. 48€ *Puissant & tannique*
Skouras 2021 - Péloponnèse

Alta. 52€ *Bien fruité avec du caractère*
Thymiopoulos, AOP Naoussa 2020 - Macédoine

Kotsifali. 35€ *Epicé (idéal sur nos plats mijotés)*
Lyrarakis, 2021 - Crète

Synodos. 68€  *Harmonieux & intense*
Sklavos, IGP Coteaux d'Ainos 2021 - Cephalonie

La grande cuvée d'Apostolos Thymiopoulos !

Terre & Ciel. 72€ AOP Naoussa, 2020

Issu de vignes quarantennaires des terroirs Vrana Petra, ce vin est élevé en cuve et barrique pendant 18 mois et non filtré. Belle fraîcheur, minéral et délicat.