



YAYA

**1 JOUR
= 1 PLAT**

du lundi au vendredi midi

#MIDICHEZYAYA
#YAYARESTAURANT
#JEUDICESTMOUSSAKA

PLATS DU MIDI CHEZ YAYA - 15€

LUNDI - SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARD À LA FÊTA

tomates séchées, olives Kalamata, amandes grillées,
raisin de Corinthe, sauge des montagnes, crème de fava

MARDI - ECHINE DE COCHON

cuite au four 8 heures à basse température,
céleri rave rôti à la grecque

MERCREDI - SOUPE DE PSARI

petits légumes de saison, croutons à l'huile d'olive, citron

JEUDI - MOUSSAKA DU VILLAGE

la vraie Moussaka de Yaya, salade mesclun

VENDREDI - SPANAKOPITA

feuilleté de fêta aux épinards frais, salade mesclun

COCKTAILS À LA GRECQUE - 10€

Greco Spritz 4.0 & Plomari Daiquiri #2



TARTINABLES À PARTAGER

accompagné du pain maison à l'huile d'olive

TZATZIKI - 5€

CRÈME DE FAVA - 7€

TARAMA BLANC - 7€

MEZZÉS À PARTAGER

CHAMPIGNONS À LA GRECQUE - 5€

fêta de Lemnos, herbes fraîches

SALADE DE POIS CHICHE - 6€

tomates confites, grenades, vinaigrette au tahine

SAGANAKI DE KEFALOTYRI - 10€

vinaigrette aux herbes et miel du Péloponnèse

TRUITE FUMÉE AU BOIS DE HÊTRE - 10€

tzatziki, pommes Granny Smith, crème de courge,
menthe, vinaigrette yaourt & mandarine

ANGUILLE FUMÉE AU BOIS D'OLIVIER - 12€

sur pain à l'huile d'olive maison toasté,
vierge de fenouil, raisins blancs, oignons pickles

POULPE MARINÉ - 13€

pommes de terre grenailles, oignons grillés,
cebette, pimenton de lavera

PIKILIA, L'ASSORTIMENT - 20€

Tzatziki, tarama, crème de fava, salade de pois chiche
et pain maison à l'huile d'olive



PITAS DE YAYA

pain pita servi avec nos frites maison et salade mesclun

COURGE BUTTERNUT - 12€

tzatziki, oignons pickles, thym, origan des montagnes

EPAULE D'AGNEAU CONFITE - 14€

tzatziki, tomates séchées, oignons pickles

CUISSE DE CANARD CONFITE - 15€

tzatziki, maïs rôti, oignons pickles

PLATS COMME AU VILLAGE

BETTERAVES EN PAPILOTE - 14€

yaourt grec, oranges, vinaigre de cidre, petimezi

FRICASSÉE DE FOIE DE VEAU - 17€

servie rosé pommes de terre grenailles à l'origan des montagnes, olives Kalamata, laitue braisée

VOLAILE FERMIERE À L'ORIGAN - 19€

et au citron, champignons de Paris & maïs rôtis

THON À L'UNILATÉRALE - 23€

purée de fenouil, vierge de radis à l'olive Kalamata

CARRÉ D'AGNEAU À PARTAGER (500G) - 50€ POUR 2

servi rosé, petits légumes grillés, herbes sauvages



MENU ENFANT

POULET - 12€

sauce tomate, frites à l'origan, moelleux au chocolat



DESSERTS

MOUSSE DE YAOURT GREC - 7€

montée à l'huile d'olive, noisettes caramélisées
figues à la verveine citronnée

**Accompagnez-la du cocktail de saison Frozen Fig*

PORTOKALOPITA - 6€

le fameux gâteau à l'orange de Yaya

**À déguster avec une coupe de blanc de blanc Charles Heidsieck*

MOELLEUX AU CHOCOLAT - 6€

fleur de sel, coulis de poire et cardamome

**Parfait avec un verre de Tsipouro comme en Grèce*

POIRE À LA GRECQUE - 7€

confites à l'huile d'olive et flambées à l'ouzo,
crémeux de yaourt grec, citron, crumble, basilic

**Délicieux avec un vin rouge doux & naturel comme le Sitia*

PIKI CAFÉ - 9€

café gourmand à la grecque ou infusion bio Anassa *supp. 2€*



**Découvrez les tips du chef*

BOISSONS FRAÎCHES

BOISSONS FRAÎCHES MAISON

Jus pressés (*Orange, Pamplemousse*) 25cl - 5€

Citronnade maison - 5€

Infusion bio glacée du moment - 6€

Café frappé à la grecque - 5€

JUS LA BOISSONNERIE DE PARIS - 5,5€

jus & nectars produits par nos amis à Saint-Denis - 25cl

Jus de Tomate de Marmande

Jus de Pomme du Tarn et Garonne

Nectar de Mangue Alphonso

Nectar d'Ananas Victoria

Nectar de Cranberry

SODAS GRECS THREE CENTS - 5,5€

meilleurs sodas sourcés à Athènes - 20cl

Tonic Water / Aegen Tonic

Mandarine & Bergamote

Ginger Beer

Pamplemousse

SOFTS - 33cl

Coca Cola / Zéro - 4,5€

Eau pétillante de Mastiha - 5,5€

EAUX MICRO-FILTRÉES - 3€

plate ou pétillante - 75cl

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ COLOMBIEN BIO

Café / Décaféiné - 2,8€

Noisette - 3€

Café Crème - 3,5€

Café Double - 5€

Cappucino - 5,5€

Chocolat Chaud - 5€

INFUSIONS GRECQUES BIO, ANASSA

Verveine citronnée - 5€

Menthe poivrée - 5€

Pure Happiness - 6€

menthe, sauge, thé des montagnes, mélisse

Pure Défence - 6€

infusion des montagnes, fenouil, rose sauvage, dictame

HAPPY YAYA

LUNDI AU SAMEDI DE 17H À 20H

Cocktails à 8€ & 10€ • Créations sans alcool à 5€

YAYA

@SYMMONBAR

COCKTAILS BY SIMON.
NOTRE CHEF BARMAN !

COCKTAILS DU SOIR À LA GRECQUE



OLIV' MULE - 12€

Gin Old Sport, Tsipouro à l'olive de Kalamata, jus de citron, sirop de Miel maison, Tonic Aegan & Ginger Beer Three Cents



PLOMARI DAIQUIRI #2 - 10€

Ouzo Plomari, Cachaça Engenho da verdeante, purée de Banane, jus de citron



FROZEN FIG - 10€

Tequila Calle 23, Rakomelo Roots, Liqueur de Thym Castro, Jus de citron, Marmelade de figue Kalios



CHIOS TIKI- 12€

Cognac Hennessy VS, Mastiha Skinos, infusion de café, citron, nectar d'ananas La Boissonerie de Paris, Bitter Bergamote Castro



OLD WHITE NEGRONI *vieilli en fût* - 12€

Rhum Plantation 3 stars, Vermouth Castro, Cordial Bitter Maison, Bitter orange



ATHENS KENTUCKY - 12€

Bourbon Bulleit, Otto's Athenes Vermouth, Liqueur de Saugue Castro, Infusion de Lavande, Angostura bitter



ROYAL MINT FIZZ - 10€

Akavit, Pétimézi de raisin de corinthe, Infusion de menthe royale, blanc d'œuf, jus de citron, Soda Mandarine & Bergamote Three Cents



GRECO SPRITZ 4.0 - 10€

Campari, Liqueur de Miel Castro, Jus de Pomme Boissonerie de Paris, Eau de Mastiha

YAMAS !

HAPPY YAYA

LUNDI AU SAMEDI DE 17H À 20H
Bière & Cidre • Pinte 5,50€ / Demi 3€
Verre de vin du moment à 5€

CHAMPAGNES

COUPE - 14CL

Moët & Chandon, Impérial brut - 12€

Charles Heidsieck, Blanc de blanc - 14€

Sélection du chef Juan Arbelaez

BOUTEILLES - 75CL

Charles Heidsieck, Blanc de Blanc - 100€

Moët & Chandon, Impérial brut - 75€

Moët & Chandon, Vintage 2009 - 135€

Thiénot, Brut Rosé Edition Limitée - 85€

APÉRITIFS

Ouzo Plomari 4cl - 4€

Ouzo Castro, distillé avec du Mastiha 4cl - 4,5€

Vermouth Blanc/Rouge Castro 7cl - 5€

Otto's Athens Vermouth 7cl - 6€

VINS AU VERRE

Tous nos vins proviennent de vignobles raisonnés

BLANCS - 14CL

Atma « Xinomavro-Mandilaria » 2016 - 6€

Amphore « Retsina nature » 2016 - 6,50€

Patras AOP « Roditis nature » 2017 - 7€

ROSÉ - 14CL

IGP Macédonia « Rosé de xinomavro » 2015 - 7€

ROUGES - 14CL

IGP « MavroKalavrytino » 2017 - 6€

Naoussa « Jeunes vignes de Xinomavro » 2015 - 7€

AOP Goumenissa « Xinomavro -Negroska » 2015 - 8€

Vin d'exception au verre : voir affichage

BIÈRES ET CIDRES

PRESSIONS

Demi 4€ / Pinte 7€

Bière Blonde Lager, Gallia

Bière du moment, Gallia

Cidre brut, Appie

BOUTEILLES 33CL

Bière grecque, Fix - 5,5€

Cidre Rosé, Appie - 6,5€

Poiré Gingembre, Appie - 6,5€

NOS VIGNERONS ARTISANS GRECS

Tous nos vins proviennent de vignobles raisonnés - 75cl

VINS NATURE DU PÉLOPONNÈSE

DOMAINE TETRAMYTHOS, VITICULTURE BIOLOGIQUE

BLANC - 2016, appellation traditionnelle « Retsina nature », Amphore - 30€

BLANC - 2017, AOP Patras, « Roditis Nature » - 32€

BLANC - 2017, IGP Péloponnèse, « Malagousia » - 38€

ROUGE - 2017, IGP Péloponnèse, « MavroKalavrytino » - 30€

VINS DE CÉPHALONIE

SCLAVOS-ZISIMATOS, BIODYNAMIE

BLANC - 2016, Vin de pays, « Alchymiste » - 28€

BLANC - 2016, Côteaux d'Ainos, « Efranor » - 38€

VINS DE MACÉDOINE

APOSTOLOS THYMIPOULOS, VITICULTURE BIOLOGIQUE

BLANC - 2016, Atma, « Malagousia-Xinomavro » - 28€

ROSÉ - 2015, IGP Macedonia, « Rosé de Xinomavro » - 32€

ROUGE - 2015, AOP Naoussa, « Jeunes vignes de Xinomavro » - 34€

ROUGE - 2015, AOP Naoussa, « Oenos Nature » - 38€

ROUGE - 2015, AOP Naoussa, « Terre & Ciel » - 54€

ROUGE - 2016, Atma, « Xinomavro-Mandilaria » - 28€

DOMAINE AIDARINIS, ROUGE - 2015, AOP Goumenissa, « Xinomavro-Negoska » - 36€

VINS DE SANTORIN

HARIDIMOS HATZIDAKIS, VIGNOBLE FRANC DE PIED

BLANC - 2015, AOP Santorini, "Nykteri" - 56€

BLANC - 2016, AOP Santorini, "Assyrtiko" - 46€

VINS D'EXCEPTION

VINS DE CHYPRE

DOMAINE ESOUZA, ROUGE - 2016, Vin de Pays de Paphos - 58€

VINS DE SANTORIN

BLANC - 2015, Assyrtiko en Amphora, Vignes Bicentennaires - 146€

ROUGE - 2014, IGP Cyclades, « Mavrotragano » - 78€

VINS DE CRÈTE

ROUGE - 2006, AOP « Sitia », vin naturellement doux - 69€

ROUGE - 2006, IGP Crète, « Liatiko » - 85€

SPIRITUEUX - 5cl



LIQUEUR GRECQUE - 7€

MASTIHA

Skinos 30° - 7€
frais et complexe

Castro 30° - 7€
mentholé et long en bouche

Roots Edition Limitée 40° - 8€
puissant et épicé

Rakomelo, Roots 24°

Tentura, Castro 25°

Sauge, Catsro 25°

Thym, Castro 25°

Mandarine, Castro 25°

Pamplemousse Castro 25°

Diktamo, Roots 30°

Miel, Castro 25°

Bergamote, Castro 25°

SPIRITUEUX GREC

Metaxa 12 Stars Brandy 40° - 13€

Tsipouro, Castro 40° - 6€
Rond et pâtisseries

Tsipouro, Costa Lazaridi 40° - 6€
Vif et floral

Old Sport, Dry Gin, Kalamata 42° - 8€

AROUND THE WORLD

FRANCE - Hennessy VS, Cognac 40° - 8€

FRANCE - Citadelle, Gin 44° - 9€

FRANCE - Guillotine, Vodka 40° - 9€

FRANCE - Guillotine Héritage, Vodka vieillie 45° - 12,5€

ECOSSE - Glendronach 12 ans, Whisky 43° - 12€

ECOSSE - Dalmore 12 ans, Whisky 40° - 14€

ECOSSE - The Peat Monster, Whisky 46° - 12,5€

ANGLETERRE - Colonel Fox, London Dry Gin 40° - 8,5€

IRLANDE - Gunpowder, Gin 43° - 12€

PAYS-BAS - Bobby's, Dry Gin 42° - 12€

INDE - Amrut Fusion, Whisky 50° - 14€

MEXIQUE - Calle 23, Tequila 40° - 8€

MEXIQUE - Sam Cosme, Mezcal 40° - 9€

COLOMBIE - Hechicera, Rhum, 40° - 11€

BRÉSIL - Engenho da Verdente, Cachaça traditionnel 42° - 8€

PÉROU - Quatro Gallos, Pisco 40° - 8,5€

GUATEMALA - Zacapa 23, Rhum Solera 40° - 13€

TRINIDAD & JAMAÏQUE - Plantation Dark Original, Rhum 40° - 9€

ETATS-UNIS - Bulleit, Bourbon 45° - 8,5€