

## Entrées

A partager, ou non !

**Nos mézéz grecs - Pikilia . 18€** 🍴

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

**Feta rôtie au four - Tyropita. 12€** 🌿 🍴

Pâte filo, miel de thym Kalios, amandes

**Feuilleté épinards & feta. 10€** 🌿

La Spanakopita traditionnelle

**Boulettes de boeuf. 12€** 🍴

Keftedes de boeuf à la feta, chutney de tomates, romanesco râpé

**Tartare de thon. 17€**

Betteraves, coriandre



Les incontournables :  
à tester absolument !



Plats végétariens

## FORMULES DÉJEUNER

Entrée - Plat  
ou Plat - Dessert 18€

Entrée - Plat - Dessert 22€

Entrée au choix :

Feta rôtie au four

Feuilleté épinards & feta

Plat au choix :

Pita boeuf

Salade du moment

Dessert au choix :

Gâteau à l'orange

Yaourt grec au miel

## Plats

**Agneau traditionnel Kleftiko. 27€** 🍴

Epaule d'agneau confite 7h et rôtie, pommes de terre grenailles, Graviera, herbes fraîches

**Moussaka de printemps. 22€**

On s'adapte à la saison ! Légumes de printemps, bœuf haché, béchamel, graviera & salade

**Pâtes sauce tomate & Burrata. 21€** 🌿

Pâtes Calamarata à la sauce tomate, courgettes grillées, olives Kalamata, Burrata

**Salade du village. 19€** 🌿

Asperges, laitue, crème de fromage Manouri, ail des ours

**Grande broche de poulet. 48€** 🍴

**A partager, pour 2 personnes**

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

**Pita agneau Kleftiko. 22€**

Agneau Kleftiko confit 7h, tzatziki, oignons pickles, laitue, pain pita, pommes de terre croustillantes

**Poisson du moment. 25€**

Légumes verts de saison, herbes fraîches, sauce citron

**Salade Burrata & betteraves. 18€** 🌿

Radis multicolores, betteraves, balsamique figue Kalios

## Desserts

**Gâteau traditionnel à l'orange. 10€** 🍴

Portokalopita, topping chocolat blanc, kumquat

**Yaourt grec Kalios. 10€**

Miel des Montagnes, fruit de saison

**Crème chocolat - Namelaka. 11€**

Crème chocolat à l'huile d'olive infusée au thym, glace cacao

**Café gourmand. 12€**

Nos 3 desserts en petites portions + un expresso

# YAYA

Ouvert du mercredi au  
dimanche, midi & soir.

(12h-15h // 19h-02h)

**Réservation :**

[www.yayarestaurant.com](http://www.yayarestaurant.com)

## NOS RDV

### DÎNERS FESTIFS

TOUTES LES SEMAINES

DU JEUDI AU SAMEDI SOIR !

Menu festif : 45€ / pers.

### BRUNCH À LA GRECQUE

Tous les dimanches dès 12h

Buffet à volonté : 36€ / per.

Bingo Drag Queen dès 15h

# YAMAS

\* Santé !

## Bière Pression

25cl. | 50cl. | Happy Hour

**Yaya Blonde 4,5€ 7€ 5€**

Blonde légère, dorée au goût floral et houblonné

**IPA 6€ 9€ 7€**

IPA aux 5 houblons et aux notes florales

**Blanche 6€ 9€ 7€**

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

## Champagne. 12cl

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

## Bulles sans alcool. 12cl

**French Bloom - Blanc. 12€**

**French Bloom - Rosé. 12€**

## Vins blancs. 12cl

**Retsina Nature - Tetramythos, 2021. 7€**

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

## Vins rouges. 12cl

**Kotsifali - Lyrakis 2021. 8€**

**Jeunes Vignes Xinomavro - Thymiopoulos, 2020. 9€**

## Vins rosés. 12cl

**Minuty - Minuty Prestige. 9€**

Prix nets TTC, service inclus. Le cahier des allergènes est disponible auprès de nos équipes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Origines viandes : UE