

LA GRÈCE & SES RÉGIONS VITICOLES



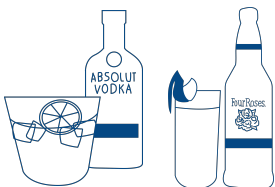
YA
YA

COCKTAILS

Best greek nectar

Vénus. 12€

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



Eros. 13€

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



Kalispera. 12€

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



Hephaistos. 12€

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



Gréco. 12€

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



Jaia. 13€

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



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 bio

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. 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

Citronnade maison – 5€

Thé glacé maison – 5€

La Boissonnerie de Paris – 6,50€

Jus de tomate Marmande bio

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

Coca-Cola 33cl – Normal ou Zéro. 5,50€

Limonade Voilà Bio. 6€

Eau Pétillante de Mastiha 33cl. 7,50€

Eaux – 6€

Evian 75cl

Badoit 75cl

YAMAS

** Santé !*

Bière Pression

25cl. | 50cl. | Happy Hour

Yaya Blonde 4,5€ 7€ 5€

Blonde légère, dorée au goût floral et houblonné

Meteor Pils 5€ 7,5€ 5,5€

Pils d'Alsace, légèrement amère

Gallia IPA 6€ 9€ 7€

IPA aux 5 houblons et aux notes florales

Meteor 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€**

Apéritifs

Ouzo Plomari. 6€

Otto's Athens Vermouth. 8€

Ricard. 6€

Mastiha Skinis. 7€

Suze. 6€



AU VERRE

Champagne. 12cl

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

Vins blancs. 12cl

Fruité & floral **Tetramythos – Retsina Nature 2021. 7€**

Tetramythos – Roditis Nature, AOP Patras 2021. 8€ *Bien minéral*

Vins rouges. 12cl

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

Thymiopoulos – Jeunes Vignes Xinomavro, AOP Naoussa 2020. 8€
Léger & équilibré

Vins rosés. 12cl

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

BOUTEILLES

Champagnes. 75cl

Genet Grand Cru Brut. 90€

Blanc de Blancs
Equilibré & doux

Perrier-Jouët. 130€

Grand Brut
Floral & Harmonieux

Moët Impérial Rosé. 150€

Fruité, frais & souple

Genet Grand Cru Millésimé. 250€

Magnum 150cl, Vintage 2015, Blanc de Blancs
Très aromatique

Vins rosés. 75cl

Minuty Prestige. 48€

Côtes de Provence
Droit & minéral

Minuty Prestige Magnum. 110€

Côtes de Provence
Droit & minéral

Vins blancs. 75cl

Retsina Nature . 35€

Tetramythos 2022 – Péloponnèse

Fruité & floral : parfait pour l'apéro grec !

Roditis Nature. 39€

AOP Patras, Tetramythos 2022

Péloponnèse *Bien minéral, parfait avec le poisson ou le rizoto*

Dafni. 46€

Lyrarakis 2022 – Crète

Sec & herbacé ; parfait avec le poulpe !

Apostolos Thymiopolos. 32€

Atma 2021 – Macédoine *Frais & vif*

Savatiano Vieilles Vignes. 48€

Papagiannakos 2022 – Markopoulo

Frais & minéral, en accord parfait avec nos mészés et feta

Muscat d'Alexandrie. 39€

AOP Limnos, Savoglou 2021 – Île de Lemnos *Sec & aromatique*

Moscofilero. 46€

Skouras 2022 – Péloponnèse

Vif & fruité, accompagne à merveille tous les légumes

Vilana. 32€

Lyrarakis 2021 – Crète *Fruité & floral*

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. Sec, fin et profond sur des notes minérales.

Vins rouges. 75cl

Oenos Nature. 45€

Thymiopoulos, AOP Naoussa 2019

Macédoine *Doux & fruité*

St George Nemea. 48€

Skouras 2021 – Péloponnèse

Puissant & tannique : parfait pour le bœuf et l'agneau

Jeunes Vignes Xinomavro. 39€

Thymiopoulos, AOP Naoussa 2020

Macédoine *Léger & équilibré*

Xinomavro Nature. 55€

Thymiopoulos, AOP Naoussa 2021

Macédoine *Frais & juteux : parfait avec l'agneau !*

Alta. 52€

Thymiopoulos, AOP Naoussa 2020

Macédoine *Fruité avec du caractère*

Kotsifali. 35€

Lyrarakis, 2021 – Crète

Epicé & chaleureux : idéal sur nos plats mijotés

Synodos. 68€

Sklavos, IGP Coteaux d'Ainos 2021

Cephalonie *Harmonieux & intense*

La grande cuvée d'Apostolos !

Terre & Ciel. 72€ AOP Naoussa, 2020

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