

# YAYA SECRÉTAN

« Yaya », c'est le surnom donné aux grands-mères en Grèce. C'est un nom qui évoque la famille, l'authenticité. Alors chez Yaya, on mange, on boit et on partage comme au village.

Dimitris, le chef de notre brigade 100% grecque vous propose une carte respectueuse des saisons. Chez Yaya, vous ne verrez pas d'aubergine en hiver dans la Moussaka. Découvrez notre carte de spécialités grecques, créative et pleine de fraîcheur.

Fermez les yeux, vous êtes en Grèce !



## DÎNERS FESTIFS

Tous les soirs, c'est la fête chez Yaya avec dîners en musique et DJ set en fin de semaine de 22h à 2h. Entrée libre au bar dès 23h !

## ÉVÉNEMENTS

Pour vos événements de groupes de plus de 15 personnes (anniversaire, entreprise...) ou réserver l'un de nos espaces rien que pour vous, contactez-nous : [commercial@eleni-group.com](mailto:commercial@eleni-group.com)



## FORMULE DÉJEUNER

Pour le déjeuner, en semaine uniquement,  
hors jours fériés

**Entrée - Plat ou Plat- Dessert 20€**

**Entrée - Plat - Dessert 24€**

**ENTRÉE** - Houmous ou Tzatziki

**PLAT** - Pasta Calamarata aux champignons  
ou Pita Poulet

**DESSERT** - Petit Portokalopita  
ou Café ou Thé



### Winter Greek Spritz. 12€

Lillet Rosé, Tonic

### Black Olympé. 12€

Lillet rouge, purée de cassis, citron, liqueur de mûre, tonic

### Vesper Snow. 13€

Lillet blanc, Gin Beefeater, jus de citron

### Olympus Mule. 11€

Sans alcool - Beefeater 0.0, Citron vert, tonic  
Ginger Beer

4 cocktails achetés = 1 bonnet Yaya x Lillet offert



## PLATS

### PLAT SIGNATURE KILIAN FRANCESCHI

#### Confit d'agneau au miel .24€

Crêpe de polenta, ragoût de gigantes & légumes, siphon au vieux Comté

### Moussaka d'automne .18€

Bœuf haché, carottes, céleri, béchamel, Graviera et salade

### Poisson grillé à la plancha .22€

Légumes de saison

### Brochette de poulet grillé .21€

Légumes de saison, pommes de terre croustillantes

### Greek Tartare .18€

Tartare de bœuf, câpres Kalios, olives Kalamata, huile infusée, salade

### Pasta Calamarata .17€

Sauce aux champignons, Graviera

### Smash Burger Yaya .19€

Steak haché smashé, Graveria, pommes de terre croustillantes & sauce tzatziki

### Pita agneau .21€

Agnau confit 7h, tzatziki, salade de chou, pommes de terre croustillantes

### Pita poulet .18€

Poulet grillé, tzatziki, salade de chou, pommes de terre croustillantes

## DESSERTS

### DESSERT SIGNATURE JEFFREY CAGNES

#### Tarte au citron .12€

Huile d'olive infusée au basilic Kalios

### Gâteau traditionnel à l'orange .8€

Portokalopita

### Cheesecake .9€

Caramel au beurre salé

### Tarte au chocolat .10€

Sel fumé, huile d'olive

## ENTRÉES

### Nos mezés grecs - *Pikilia* .18€

Tzatziki, houmous, crème de fava, tarama blanc & pita croustillante

Tzatziki. 5€ | Houmous. 5,50€

Crème de fava. 6€ | Tarama. 7€

### Feta rôtie - *Tyropita* .9€

Pâte filo, feta, miel de pin Kalios, sésame

### Feuilleté aux épinards .10€

*Spanakopita*

Epinards, feta, herbes fraîches

### Betteraves & chèvre frais .9€

Figues, noix, Balsamique de figue

### Manitaria - Champignons .8€

Champignons poêlés, crème d'ail, persillade

### Keftedes de pommes de terre .9€

Olives Kalamata, Tzatziki

### Dès de Feta .9€

Huile d'olive, origan

### Greek Bruschetta .10€

Pita toastée, Cecina de bœuf, crème d'artichaut, olives Kalamata & herbes fraîches

### Carpaccio de bœuf maturé .16€

Signé Kalios

### Poulpe à la plancha .17€

Crème de fava, échalotes, câpres

Les incontournables

Plats végétariens

Signature Chalet Yaya

## Kids menu

(jusqu'à 12 ans) .12€

Petites pâtes du moment ou poulet & pommes de terre + Portokalopita

*Menu Yaya*  
ENTRÉE - PLAT - DESSERT  
+ SHOT FESTIF OFFERT OPAAA !

39€ / personne

## LES PLATS - Au choix

### Moussaka d'automne

Bœuf haché, carottes, céleri, béchamel, Graviera et salade

### PLAT SIGNATURE KILIAN FRANCESCHI

#### Confit d'agneau au miel +4€

Crêpe de polenta, ragoût de gigantes & légumes, siphon au vieux Comté

### Poisson grillé à la plancha +3€

Légumes de saison

### Brochette de poulet grillé

Légumes de saison, pommes de terre croustillantes

### Greek Tartare

Tartare de bœuf, câpres Kalios, olives Kalamata, huile infusée, salade

### Pasta Calamarata

Sauce aux champignons, Graviera

## LES DESSERTS - Au choix

### DESSERT SIGNATURE JEFFREY CAGNES

#### Tarte au citron +2€

Huile d'olive infusée au basilic Kalios

### Gâteau traditionnel à l'orange

Portokalopita

### Cheesecake

Caramel au beurre salé