

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



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



x

LILLET
MAISON FONDÉE EN 1872

Winter Greek Spritz. 12€

Lillet Rosé, Tonic

Black Olympe. 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



ENTRÉES

 **Nos mézéz 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
Épinards, 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

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, Gravigera 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, Gravigera

Smash Burger Yaya .19€
Steak haché smashé, Gravigera, pommes de terre croustillantes & sauce tzatziki

 **Pita agneau .21€**
Agneau 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

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 OPAAAA !

39€ / personne

LES ENTRÉES - Au choix

Nos mézéz grecs - Pikilia
À partager : tzatziki, houmous, crème de fava, tarama blanc & pita croustillante

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

Feta rôtie - Tyropita
Pâte filo, feta, miel de pin Kalios, sésame

Feuilleté aux épinards
Spanakopita
Épinards, feta, herbes fraîches

Poulpe à la plancha +7€
Crème de fava, échalotes, câpres

Betteraves & chèvre frais
Figues, noix, Balsamique de figue

Manitaria - Champignons
Champignons poêlés, crème d'ail, persillade

LES PLATS - Au choix

Moussaka d'automne
Bœuf haché, carottes, céleri, béchamel, Gravigera 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, Gravigera

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