

# YAYA

« 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 !*

*Merci à nos amis fournisseurs !*

#### **Kalios**

Pour les huiles, les olives, les pitas et tous les produits grecs

#### **Boucheries Nivernaises & Lesage**

Pour leurs viandes d'exception - agneau, poulet & bœuf

#### **Maison Leclair**

Pour leurs délicieux fruits et légumes

#### **Martin**

Pour leurs incroyables produits de la mer

# YAYA

## Menu Festif

« Comme au village »

**39€ / personne**

Menu valable jusqu'à 15 pers.

### Les entrées *au choix*

#### **Nos mézéz grecs (2 pers.) - Pikilia**

Tzatziki, houmous, fava, tarama blanc & pita croustillante

#### **Salade d'automne**

Betteraves, fromage grec Manouri, vinaigrette à l'orange

#### **Feta rôtie au four - Tyropita**

Pâte filo, feta, miel de thym Kalios, amandes, sésame

#### **Boulettes aux olives Kalamata**

*Keftedes*

Sauce au yaourt, oignons confits, pita

#### **Pommes de terre Yaya**

Croustillantes, au fromage grec

#### **Poêlée de champignons +2€**

Crème de butternut, origan, balsamique

### Les plats *au choix*

#### **Agneau traditionnel Kleftiko +2€**

Épaule d'agneau confite 7h puis rôtie, pommes de terre au four, fromage Graviera & sauce au citron brûlé

#### **Calamarata aux truffes**

Pâtes aux champignons et à la truffe, fromage Graviera

#### **Poisson à la plancha**

Poisson du moment à la plancha, écrasé de pommes de terre, chou, crème de citron & safran

#### **Winter Moussaka**

C'est de saison ! Céleri rave et carottes confites, bœuf haché, béchamel, fromage grec Graviera & salade

#### **Broche de poulet grillé**

*Pour 1 ou 2 personnes*

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

### Les desserts *au choix*

#### **Gâteau traditionnel à l'orange**

*Portokalopita*

Crème cardamome

#### **Crèmeux au chocolat - Namelaka**

Huile d'olive, sel fumé

#### **Mousse de yaourt grec**

Fruits de saison, pistache

**La tradition en Grèce,  
c'est le partage !**

Laissez-vous guider par nos équipes, on fait comme là-bas : on pose tout au milieu de la table, et on partage !

# YAYA



Les incontournables :  
à tester absolument !



Plats végétariens

## YAYA LILLE

### Plats - Les signatures Yaya

#### Agneau traditionnel Kleftiko .26€

Épaule d'agneau confite 7h puis rôtie, pommes de terre au four, fromage Graviera, sauce au citron brûlé

#### Pita agneau .21€

Agneau confit 7h, tzatziki, oignons pickles, salade & pommes de terre croustillantes

#### Pita poulet .19€

Poulet grillé à la plancha, tzatziki, oignons pickles, salade & pommes de terre croustillantes

#### Winter Moussaka .21€

C'est de saison ! Céleri rave et carottes confites, bœuf haché, béchamel, fromage grec Graviera & salade

#### Calamarata aux truffes .23€

Pâtes aux champignons et à la truffe, fromage Graviera

#### Poisson à la plancha .22€

Poisson du moment à la plancha, écrasé de pommes de terre, chou, crème citron & safran

#### Broche de poulet grillé .22€ 1 personne Pour 2 personnes .44€

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

### Desserts

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

Portokalopita  
Crème cardamome

#### Crèmeux au chocolat - Namelaka .10€

Huile d'olive, sel fumé

#### Mousse de yaourt grec .9€

Fruits de saison, amandes

### Entrées & mézés

A partager, ou non !

#### Nos mézés grecs - Pikilia .18€

À partager : tzatziki, houmous, fava, tarama blanc & pita croustillante

Tzatziki. 5€

Houmous. 5,50€

Fava. 6€

Tarama. 7€

#### Feta rôtie au four - Tyropita .10€

Pâte filo, feta, miel de thym Kalios, amandes, sésame

#### Salade Spanakopita .9€

Petites pousses d'épinards, feta, filo croustillante, vinaigrette balsamique

#### Salade d'automne .8€

Betteraves, fromage grec Manouri, vinaigrette à l'orange

#### Boulettes aux olives Kalamata .11€

Keftedes  
Sauce yaourt, oignons confits, pita

#### Poêlée de champignons .12€

Crème de butternut, origan, balsamique

#### Pommes de terre Yaya .8€

Croustillantes, au fromage grec

## YAYA LILLE

### MENU DU JOUR

#### Plat du jour - 18€

Entrée - Plat ou Plat- Dessert 22€

Entrée - Plat - Dessert 26€

Du lundi au vendredi,  
pour le déjeuner uniquement\*

#### Entrées

Feta rôtie au four - Tyropita  
Salade d'automne

#### - Plats

Pita poulet  
Winter Moussaka

#### - Desserts

Gâteau traditionnel à l'orange

### JUST DO GREEK

Kids menu  
(jusqu'à 12 ans) . 12€

Petites pâtes à la tomate,  
basilic, fromage Graviera  
ou poulet & pommes de terre

+ glace

# YAYA

## NOS RDV

### 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 22h !