

LA GRÈCE & SES RÉGIONS VITICOLES



YA
YA

COCKTAILS

Tous nos sirops et cordiaux
sont préparés maison.

Tzatziki Tiki. 12€

Gin Beefeater, liqueur de fleur
de sureau, citron jaune,
concombre, menthe fraîche,
yaourt grec, sucre



Mojitouzo. 12€

Ouzo, citron vert, menthe
fraîche, Mastiqua Soda Water,
sucre, Angostura Bitter

Pampy Style. 12€

Lillet blanc, cordial
pamplemousse romarin,
Prosecco, eau gazeuse



Rose Spirit. 12€

Lillet rosé, cordial cranberry
rose, Prosecco, eau gazeuse

Greek Sunset. 12€

Gin Malfy, cordial concombre,
lime, tonic



Athena. 12€

Metaxa, lime et sucre

FREE ALCOOL

La fête est plus folle !

Mykonos. 8€

Sirop de pomme et miel de thym
Kalios, jus de citron vert, menthe
fraîche et Mastiqua Soda Water

Santorini. 8€

Cordial cranberry rose, jus de
citron vert, pastèque, tonic

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 Espresso. 4,50€

Latte. 5,00€

Cappuccino - classique ou végétal. **6,00€**

Thés Dammann. 4,50€

Cafés Frappés

Café frappé - classique ou vanille. **6€**

Café Grec frappé - miel. **6€**

Café latté frappé - classique ou vanille. **7€**

Yaya a sélectionné pour vous le café de spécialité

AMADITO, épicerie fine d'Amérique Latine,
sourcé par le chef Juan Arbelaez.

SOFTS

Citronnade maison - miel Kalios - 5€

Thé glacé maison - miel Kalios - 5€

Jus de fruits Meneau 25cl - 6,50€

Sodas 33cl

Coca-Cola - Normal ou Zéro. 5,50€

Limonade Voilà. 6€

Eau Pétillante de Mastiha. 7,50€

Cool Cucumber Mastiqua Water - 7,50 €

Soda pamplemousse - 7,50 €

Eaux

Evian - 33cl - 3,50€

Badoit - 33cl - 3,50€

Evian - 75cl - 6€

Badoit - 75cl - 6€

YAMAS

** Santé !*

Bière Pression

25cl. | 50cl. | Happy Hour 50cl

Yaya Blonde	4,5€	7€	5€
--------------------	-------------	-----------	-----------

Blonde légère, dorée au goût floral et houblonné

Super Bock	5€	8€	6€
-------------------	-----------	-----------	-----------

Une bière pils, dorée et lumineuse, rafraîchissante

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

HAPPY YAYA

Bières Pression

Yaya blonde 50cl - 5€

Super Bock 50cl - 6€

Blanche ou IPA 50cl - 7€

Vin grec du moment

Blanc ou rouge 12cl - 5€

Greek Cocktail

Cocktail du jour - 9€

Softs

Citronnade ou thé glacé maison - 4€

Bière & cidre bouteille

Mythos - Bière grecque. 7,50€

Heineken 0.0. 6,50€

Cidre artisanal Fournier

Brut 33cl. 6,50€

Apéritif 6cl - 10€

Ouzo Plomari. Otto's Athens Vermouth.

Mastiha Skinis. Lillet Rosé. Lillet blanc.

Suze. Cynar. Campari. Liqueur Castro

Sauge, Miel ou Thym.



AU VERRE

Champagne. 12cl

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

Vins blancs. 12cl

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

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

Vins rouges. 12cl

Épicé 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. 95€

Blanc de Blancs *Équilibré & doux*

Perrier-Jouët. 150€

Grand Brut *Floral & Harmonieux*

Laurent Perrier. 130€ *Minéral & fruité*

Brut, Cuvée raffinée emblématique

Vins blancs. 75cl

Retsina Nature . 35€ 🍷

Tetramythos 2022 - Péloponnèse
Fruité & floral (parfait pour l'apéro !)

Atma. 32€ *Frais & vif*

Apostolos Thymiopoulos, 2021 - Macédoine

Roditis Nature. 39€ 🍷

AOP Patras, Tetramythos 2022 - Péloponnèse
Bien minéral (parfait avec le poisson !)

Moscofilero. 46€ *Vif & fruité*

Skouras 2022 - Péloponnèse

Muscato d'Alexandrie. 39€ 🍷 *Sec & aromatique*

AOP Limnos, Savoglou 2021 - Île de Lemnos

Dafni. 62€ *Sec & herbacé (parfait avec le poulpe !)*

Lyrarakis 2022 - Crète

Savatiano Vieilles Vignes. 48€ *Frais & minéral*

Papagiannakos 2022 - Markopoulo

Vins rosés. 75cl

Symphonie - Maison Sainte Marguerite

Côtes-de-Provence Bio 2023. **60€**

Fraîcheur, finesse, fruité

Minuty Prestige *Droit & minéral*

AOP Côtes de Provence . **48€**

Minuty Prestige Magnum *Droit & minéral*

AOP Côtes de Provence . **100€**

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

Xinomavro Nature . 55€

Thymiopoulos, AOP Naoussa, 2021 - Macédoine
Fruité & minéral (idéal avec l'agneau)

St George Nemea . 48€ *Puissant & tannique*

Skouras, 2021 - Péloponnèse

Alta . 52€ *Bien fruité avec du caractère*

Thymiopoulos, AOP Naoussa 2020 - Macédoine

Kotsifali . 35€ *Épicé (idéal sur nos plats mijotés)*

Lyrarakis, 2021 - Crète

Synodos . 68€ *Harmonieux & intense*

Sklavos, IGP Coteaux d'Ainos 2021
Cephalonie

Oenos Nature. 62€ *Doux & fruité*

Thymiopoulos, AOP Naoussa 2019
Macédoine

Jeunes Vignes Xinomavro. 39€

Thymiopoulos, AOP Naoussa 2020
Macédoine *Léger & équilibré*

La grande cuvée d'Apostolos !

Terre & Ciel. 72€ AOP Naoussa, 2020

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

PICHETS

Vin rouge. 50cl

Agiorgitiko. **18€**

Vin blanc. 50cl

Malagouzia. **18€**