

Entrées

Avgo mollet Bio Œuf mollet bio, fondue d'aubergines, courgette grillée, crème de roquette.	9,80 €
Kritiki salata Salade crétoise, féta d'Epiros, feuilles de câprier, olives, concombres, tomates, biscottes d'orge crétoise.	13,50 €
Gaspacho tomatas Gaspacho de tomates rafraîchi, caviar d'olives de Volos mentholé	11,00 €
Tonos misopsiménos & Hoummous Fines tranches de thon mi-cuit, vinaigrette citron-sésame, hoummous.	16,50 €
Oktapodi sti schara Poulpe grillé, tomate cerise, cébette, condiment ail doux.	19,00 €
Tartar apo tsipoura Tartare de daurade, condiment coriandre et roquette, huile d'olive et citron.	13,90 €
Soupa apo kolokythi Soupe rafraîchie de courgette et concombres, poivrons et manouri grillé.	12,50 €

Assiettes dégustations

Pikilia (pour 2 personnes) 8 entrées froides en petites portions.	25,50 €
Méga Pikilia (pour 2 personnes) 4 entrées froides et 6 chaudes en petites portions.	27,50 €

Duo de Mézzédès (Pour 1 personne)

Tzatziki & Dolmadès Émincé de concombre au yaourt et à la menthe fraîche & feuilles de vigne Bio de Chalkidiki farcies au riz.	9,90 €
Prassino Taboulé & Melitzanosalata Taboulé vert au blé concassé & Caviar d'aubergines grillées à l'huile d'olive, ail et citron.	9,90 €
Ktipiti & Kokkines Piperies sti schara Émincé de poivrons grillés, féta battue, yaourt grec & Poivrons doux grillés marinés à l'huile d'olive.	9,90 €
Taramas & Manitaria sé Ladi Elias Œufs de cabillaud, huile d'olive et citron & champignons à l'huile d'olive.	9,90 €
Hoummous & Kapnistes Melitzanes Hoummous, crème de sésame, purée de pois chiches à huile d'olive et citron & Aubergines fumées en salade.	9,90 €
Alfa Hoummous (crème de pois chiches au sésame), Taboulé vert et Falafel boulettes de fèves et pois chiches.	13,90 €
Vita Ktipiti , émincé de poivrons grillés, féta battue, yaourt grec et pignons de pin, Poivrons doux grillés , Mélitzanokeftédès , galettes d'aubergines, pignons de pin, fromages grecs.	13,90 €
Gamma Aubergines fumées en salade, oignons marinés, Keftédès , boulettes d'agneau et de veau à la menthe fraîche, Tzatziki , émincé de concombre au yaourt grec à la menthe et huile d'olive.	13,90 €
Delta Poulpe à l'huile d'olive, Caviar d'aubergines , Kolokythokeftédès , bouchées aux courgettes, pignons de pin, fromages grecs.	13,90 €

Trilogie de Mézzédès (Pour 1 personne) froid et chaud

Plats

Maghiatiko psari psito Pavé de maigre rôti, légumes et jus d'un couscous.	22,00 €
Lavraki Bio Korsikis Bar Bio de Corse, pané au quinoa, pomme de terre rate, artichaut poivrade et olives de Kalamata.	25,50 €
Kalamari ghemisto mé lachanika Calamar farci aux petits légumes, riz et supions, épinards et jus de crustacés.	23,50 €
Risotto mé lachanika Risotto aux légumes de saison.	12,50 €
Lazania mé lachanika Lasagnes de légumes grillés, ricotta et parmesan.	16,00 €
Moussakas Moussaka d'agneau et veau, aubergine, courgette, concassé de tomates.	19,00 €
Vodino magoulo sigopsiméno Joue de bœuf confite, boulgour, pistaches, raisins, sauce stifado.	19,00 €
Keftédès Boulettes d'agneau et de veau à la menthe fraîche, petits légumes sautés à l'huile d'olive.	19,50 €
Ghemista Paupiette de choux, feuilles de vignes, et courgette, farcies à l'agneau et veau, concassée de tomate au basilic.	19,00 €
Moussakas mé lachanika Moussaka de légumes, confits à la féta et au basilic, épeautre et concassée de tomates.	17,50 €

Brochettes rôties à la broche horizontale

Cuisson saine et ancestrale

Solomos souvlaki Label rouge Brochette de saumon Label Rouge, courgette grillée, salade d'épinards, condiment mangue-citron.	21,50 €
Arni souvlaki Brochette de gigot d'agneau, mariné à l'ail doux et au paprika, fondue d'aubergines confites, tomates, poivrons grillés.	25,50 €
Kotopoulo souvlaki Label rouge Brochette de poulet fermier Label Rouge, haricot vert et concassé de tomate, pomme de terre grenaille, oignons nouveaux et féta grillée.	21,00 €

Desserts

Yaourti mé méli ké karydia Yaourt Mavrommatis au miel et aux noix, véritable yaourt grec de vache ou de brebis.	7,50 €
Mahalépi Crème de lait à la fleur d'oranger et éclats de pistaches.	8,00 €
Ravani Cake à la semoule, semifreddo aux agrumes confits.	8,50 €
Glyko iméras Dessert du jour	8,50 €
Sorbet ké pagota Bio	7,00 €



70 avenue Paul Doumer
75116 Paris
réservations : 01 40 50 70 40

18/02/2019



mavrommátiς

Passy