

Entrées

Avgo mollet Bio	9,80 €
Œuf mollet bio, fondue d'aubergines, courgette grillée, crème de roquette.	
Kritiki salata	13,50 €
Salade crétoise, féta d'Epiros, feuilles de câprier, olives, concombres, tomates, biscottes d'orge crétoise.	
Tonos misopsiménos & Houmous	16,50 €
Fines tranches de thon mi-cuit, vinaigrette citron-sésame, houmous.	
Oktapodi sti schara	19,00 €
Poulpe grillé, tomate cerise, cébette, condiment ail doux.	
Soupa me kastana	9,50 €
Soupe de châtaigne, panais confit et manouri.	

Assiettes dégustations

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

Duo de Mézzédès (Pour 1 personne)

Tzatziki & Dolmadès	9,90 €
Émincé de concombre au yaourt et à la menthe fraîche & feuilles de vigne Bio de Chalkidiki farcies au riz.	
Prassino Taboulé & Melitzanosalata	9,90 €
Taboulé vert au blé concassé & Caviar d'aubergines grillées à l'huile d'olive, ail et citron.	
Ktipiti & Kokkines Piperies sti schara	9,90 €
Émincé de poivrons grillés, féta battue, yaourt grec & Poivrons doux grillés marinés à l'huile d'olive.	
Taramas & Manitaria sé Ladi Elias	9,90 €
Œufs de cabillaud, huile d'olive et citron & champignons à l'huile d'olive.	
Houmous & Kapnistes Melitzanes	9,90 €
Houmous, crème de sésame, purée de pois chiches à huile d'olive et citron & Aubergines fumées en salade.	
Trilogie de Mézzédès (Pour 1 personne) froid et chaud	
Alfa	13,90 €
Houmous (crème de pois chiches au sésame), Taboulé vert et Falafel boulettes de fèves et pois chiches.	
Vita	13,90 €
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.	
Gamma	13,90 €
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.	
Delta	13,90 €
Poulpe à l'huile d'olive, Caviar d'aubergines , Kolokythokeftédès , bouchées aux courgettes, pignons de pin, fromages grecs.	

Plats

Maghiatiko psari psito	22,00 €
Pavé de maigre rôti, légumes et jus d'un couscous.	
Kalamari ghemisto mé lachanika	23,50 €
Calamar farci aux petits légumes, riz et supions, épinards et jus de crustacés.	
Risotto	12,50 €
Risotto d'épautre, champignons des bois.	
Lazania mé lachanika	16,00 €
Lasagnes de légumes grillés, ricotta et parmesan.	
Moussakas	19,00 €
Moussaka d'agneau et veau, aubergine, courgette, concassé de tomates.	
Vodino magoulo sigopsiméno	19,00 €
Joue de bœuf confite, boulgour, pistaches, raisins, sauce stifado.	
Cochon confit grillé	21,00 €
Porc fermier de la Sarthe Label Rouge, pilaf de lentilles au riz et aux olives.	
Keftédès	19,50 €
Boulettes d'agneau et de veau à la menthe fraîche, petits légumes sautés à l'huile d'olive.	
Ghemista	19,00 €
Paupiette de chou, feuilles de vignes, et courgette, farcies à l'agneau et veau, concassée de tomate au basilic.	
Moussakas mé lachanika	17,50 €
Moussaka de légumes, confits à la féta et au basilic, épautre et concassée de tomates.	

Brochettes rôties à la broche horizontale

Cuisson saine et ancestrale

Arni souvlaki	25,50 €
Brochette de gigot d'agneau, mariné à l'ail doux et au paprika, fondue d'aubergines confites, tomates, poivrons grillés.	
Kotopoulo souvlaki Label rouge	21,00 €
Brochette de poulet fermier Label Rouge, et son pilaf de riz aux épinards et aneth.	

Desserts

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



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

18/02/2019



mavrommátiς

Passy