

Les mézzédès

Caviar d'aubergines , grillées à l'huile d'olive, citron, ail	5,50 €
Briami , confit de six légumes mijotés au raz el hanout	5,50 €
Fava , purée de pois cassés AOP de Santorin à la Mastiha	5,50 €
Labneh , fromage frais Pichtogalo AOP de Chania (Crète), yaourt, menthe	5,50 €
Houmous , crème de sésame, purée de pois chiches à l'huile et citron	5,50 €
Ktipiti , émincé de poivrons grillés, féta battue, yaourt grec et pignons de pin	5,50 €
Tarama blanc extra , œufs de cabillaud, huile d'olive et citron	5,50 €
Tzatziki , émincé de concombre au yaourt grec à la menthe et huile d'olive	5,50 €
Thalassini , tarama au saumon Bio	6,00 €
Aubergines fumées , pickles d'oignons rouges, tomates séchées, piment d'Espelette	5,50 €
Champignons à l'huile d'olive, thym, laurier et coriandre	5,50 €
Dolmadès , feuilles de vigne Bio de Chalkidiki, farcies au riz Arborio, aneth et pignons de pin-tzatziki, taboulet vert	8,50 €
Mini poivrons farcies au riz arborio, aneth et pignons de pin-Ktipiti	8,50 €
Haricots géant à la tomate, oignons, céleri branche et aneth	6,00 €
Poulpe au céleri branche, huile d'olive et vinaigre de Xérès	10,50 €
Petites seiches à l'encre aux échalotes, poivrons et piment d'Espelette	6,00 €
Poivrons doux grillés marinés à l'huile d'olive, vinaigre de Xérès, ail et origan	5,50 €
Taboulé vert au blé concassé, tomate, huile d'olive et citron	5,50 €
Fondue d'aubergines confites au vinaigre balsamique blanc, tomates, poivrons grillés, thym	5,50 €
Filets d'anchois marinés , poivrons doux grillés	10,50 €
Artichaut féta-tomates mi-séchées	8,50 €

Les mézzédès chauds

Brochette de poulet mariné , curcuma, provençale ou au piment-houmous	8,50 €
Fritures 3 pièces , aubergine, courgette, épinard-sauce tahini	8,50 €
Kefta de poulet , boulettes farcies aux champignons, olives de Kalamata, quatre épices - tzatziki	8,50 €
Keftedes , boulettes d'agneau, oignon, menthe-briami	8,50 €
Falafels , boulettes de fèves et pois chiches, coriandre fraîche, cumin - taboulé vert - sauce tahini	8,50 €

Assiette de fromages

Féta AOP d'Épire , halloumi de Chypre	8,50 €
--	--------

Les salades « fraîcheur »

Crétoise Biscotte crétoise, poivrons verts et rouges, olive, Feta AOP, oignon, salade, tomate cerise, concombre, menthe, ciboulette, persil	13,50 €
Volaille Brochette de poulet mariné au curcuma, houmous, salade, tomate cerise, concombre, persil, menthe, olive	

Formule sandwich + taboulé vert

14,50€

Les Sandwichs chauds au pain pitta

Chypriote végétarien 🌱 Caviar d'aubergine, fromage Halloumi AOP, roquette, courgette grillée, origan, menthe, concombre, tomate, salade et fines herbes	11,50 €
Méditerranéen Brochette de poulet mariné et grillé, houmous, artichaut, concombre frais et concombre au vinaigre, tomate, salade et fines herbes	11,50 €
Falafel 🌱 Falafel, houmous, taboulé vert, concombre frais et concombre au vinaigre, tomate, salade et fines herbes	11,50 €
Oriental Keftédès d'agneau et de veau, labneh, oignon rouge, menthe, concombre frais et concombre au vinaigre, tomate, salade et fines herbes	11,50 €
Cromesquis de légumes 🌱 Boulettes d'aubergine, de courgette et d'épinard au fromage, ktipiti, concombre frais et concombre au vinaigre, tomate, salade, fines herbes	11,50 €
Sardine Sardine, Feta AOP, câpre, taboulé vert, oignon rouge, citron, concombre au vinaigre, tomate, salade et fines herbes	11,50 €
Le thon Thon germon, concombre au vinaigre, labneh, tomate, salade, Feta AOP, câpre, taboulé vert, oignon rouge, citron et fines herbes	11,50 €

Les feuilletés chauds

Kreatopitta à la viande d'agneau et de veau, fromages grecs (féta, kasséri), salade	12,50 €
Eliopitta aux olives de Kalamata, fromages grecs (Féta, Kasseri et Manouri), salade	12,50 €
Spanakopitta aux épinards, poireaux, oignons, fromages grecs (féta, kasséri), salade	12,50 €
Tyropitta aux trois fromages grecs (féta, graviéra, kasséri), persil, salade	12,50 €

Les plats chauds

Moussaka à la viande , agneau et veau, aubergines, courgettes, persil, menthe, cannelle, muscade, gratinée aux fromages Graviéra et Kasseri	15,50 €
Moussaka végétarienne , gratin de légumes confits aux fromages Féta, Graviéra, Kasseri et Parmesan	15,50 €
Pastitsio de porc gratiné, penne aux fromages Graviéra, Kasseri, et Parmesan, cannelle, menthe	14,50 €
Giouvetsi , gratin de veau aux pâtes avoines, céleri, carottes, sauge	14,50 €
Lasagnes aux légumes grillés aux fromages Kasseri, Kefalograviera et Parmesan	14,50 €
Duo de brochettes de poulet , houmous, taboulé vert, fondue d'aubergines.	16,90 €
Kéftédès d'agneau et veau , labneh, briami, taboulé vert	16,90 €
Lasagnes à la viande d'agneau et de veau , tomates, aux fromages Kasseri, Kefalograviera et Parmesan	14,50 €
Aubergine farcie à la viande , agneau et veau, persil, menthe, cannelle, muscade, gratinée aux fromages Graviéra et Kasseri - salade verte	14,50 €
Aubergine farcie aux légumes , oignons confits, tomates, pignons de pin, cannelle, gratinée aux fromages Graviéra, Kasseri et Parmesan - salade verte	14,50 €
Soudjoukacia , boulettes de bœuf Label Rouge, concassées de tomates fraîches, cumin - riz aux pignons de pin	16,50 €
Petits farcis à la grecque avec briami, confit de 6 légumes	16,50 €

Les desserts

Yaourt grec au miel et aux noix	5,90 €
Mahalépi , crème de lait à la fleur d'oranger et pistaches grillées émondées	5,90 €
Cake semoule , aux fruits de saison	5,90 €
Tiramisu au Metaxa	5,90 €
Cheesecake , fromage Pictogalo & yaourt grec, fruits de saison	5,90 €
Milopita , compoté pommes golden, vanille, cannelle, biscuit noix et raisins secs, crème namelaka, sablé torréfié	6,90 €
Croquant praliné , noisette, citron et basilic	6,90 €
Chocopistache	6,90 €
Assiette orientale	8,50 €
Kataifi aux amandes et au miel	5,50 €
Dessert du jour	6,90 €

Les cafés

Espresso	2,50 €
Décaféiné	2,50 €
Espresso allongé à l'eau chaude	2,60 €
Café noisette	2,60 €
Double espresso	4,80 €
Café crème	4,80 €
Café frapé	5,50 €
Cappuccino	5,80 €
Café gourmand	7,00 €

Les Infusions/Thés

Infusion au safran grec miel-orange	4,50 €
Infusion au safran grec Menthe-Citronnelle	
Infusion Tilleul bio	
Thé vert au safran grec, réglisse, gingembre	
Thé vert Gunpowder bio	
Thé noir Earl Grey bio	
Thé noir Darjeeling bio	
Thé rouge sans théine bio	



Les vins

Les frères Mavrommatis vous font découvrir une sélection de vins, de Grèce et de Chypre aux cépages autochtones.

Des terroirs riches et complexes, issus d'une histoire qui remonte à plus de 3000 ans : une véritable invitation au voyage.

Vous pouvez déguster sur place les bouteilles de vins présentées à la cave.

Sélectionnez votre vin, un supplément de 10 € de « droit de bouchons » sera appliqué aux prix de vente à emporter affichés.

Les vins au verre 12cl

Consultez l'ardoise du jour

Autres

Souroti gazeuse nature (33cl)	3,50 €
Souroti citron (33cl)	3,50 €
Softs (Coca, Ice Tea, Orangina ...) (33cl)	3,50 €
Jus artisanal de fruits 100% naturel Granny's secret (20cl)	4,50 €
Souroti eau plate (1L)	5,50 €
Souroti eau gazeuse (75cl)	5,50 €
Ouzo de mytilène plomari (4cl)	5,00 €
Bière de Chypre Keo (33cl)	5,00 €

LA CARTE
SUR VOTRE
SMARTPHONE

