

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 €
Katiki, crème de féta et yaourt au lait de brebis, menthe et zaatar (origan, thym, sumac, sésame)	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 en salade, oignons marinés, tomates, huile d'olive, citron et 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, 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 volaille, curcuma, provençale ou au piment-houmous	8,50 €
Fritures 3 pièces : aubergine, courgette, épinard-sauce tahini	8,50 €
Kefta de poulet : farci aux champignons-tzatziki	8,50 €
Keftedes : boulettes d'agneau, oignon, menthe-briami	8,50 €
falafels, taboulet vert- tahina	8,50 €

Assiette de fromages

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

Les salades « fraîcheur »

Crétoise Salade verte, tomate, concombre, poivron, olives, féta, croutons crétois, caprons, oignon rouge, menthe, origan	13,50 €
Volaille Salade verte, brochette de volaille mariné au curcuma, tomate, croutons au sésame, olives, caprons, persil, sauce tahini	

Formule sandwich 13,50 €

+ taboulé vert

Les Sandwichs chauds 10,50 € au pain pitta

Chypriote végétarien

Caviar d'aubergine, fromage halloumi, salade, tomate, concombre, courgette grillée, origan, menthe, persil, ciboulette

Méditerranéen

Brochette de poulet mariné et grillé, artichaut, houmous, salade, tomate, pickles de mini concombre, persil, ciboulette, sauce tahina

Falafel

Cromesquis de pois chiche au cumin, houmous, pickles de miniconcombre, taboulé vert, salade, tomate, ciboulette, sauce tahina

Oriental

Keftédès d'agneau et de veau, tzatziki, tomate, oignon rouge, pickles de mini concombre et d'oignon rouge, salade, persil, menthe, ciboulette

Le végétarien

Cromesquis d'aubergines, courgettes et épinards aux fromages Grecs, tzatziki, salade, tomate, concombre, cornichon, persil et ciboulette

Les feuilletés chauds 10,50 €

Kreatopitta

à la viande d'agneau et de veau, fromages grecs (féta, kasséri), salade

Eliopitta

aux olives de Volos, fromages grecs (féta, kasséri, manouri), tomates confites, persil, salade

Spanakopitta

aux épinards, poireaux, oignons, fromages grecs (féta, kasséri), salade

Tyropitta

aux trois fromages grecs (féta, graviéra, kasséri), persil, salade

Les plats chauds

Moussaka à la viande d'agneau et veau, aubergines, courgettes, persil, menthe, cannelle, gratinée aux fromages grecs	15,50 €
Moussaka végétarien aux légumes confits et au fromage graviera	15,50 €
Pastitsio de penne à la viande de porc, cannelle, menthe, gratiné aux fromages grecs	14,50 €
Giouvetsi de pâtes avoine et légumes, viande de veau, gratinée aux fromages grecs	14,50 €
Lasagnes aux légumes grillés aubergine, courgette, poivron	14,50 €
Duo de brochettes de volaille, houmous, taboulé vert, fondue d'aubergines	16,90 €
Kéftedes d'agneau et veau, katiki et briami, taboulé vert	16,90 €
Lasagnes à la viande d'agneau et de veau tomate, ricotta et parmesan	14,50 €
Aubergine farcie à la viande d'agneau et veau salade verte	14,50 €
Aubergine farcie aux légumes salade verte	14,50 €

Les desserts

Yaourt grec au miel et noix	5,90 €
Mahalépi, crème de lait à la fleur d'oranger	5,90 €
Biscuit spéculoos, pistache-chocolat	5,90 €
Tiramisu au Metaxa	5,90 €
Cheesecake aux cerises sauvages	5,90 €
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 frappé	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

Ouzo de mytylene plomari (4cl)	5,00 €
Bière de Chypre Keo (33cl)	5,00 €
Jus de fruits, soda (25cl)	3,50 €
Vittel (50cl)	3,50 €

Pour voir la carte sur votre téléphone, scannez moi.

