



BROCHETTES

VIANDE & LÉGUMES GRILLÉS

AGNEAU MARINE	16,50€
<i>& légumes + boulgour & sauce yaourt de brebis</i>	
COCHON MARINE	15,50€
<i>& légumes + boulgour & sauce barbecue</i>	
POULET MARINÉ	15,50€
<i>& légumes + boulgour & sauce yaourt brebis</i>	

ASSIETTES DÉGUSTATION

SELON LE CHOIX DU CHEF

ALPHA	16,50€
<i>5 mézédès froids.</i>	
BETA	18,90€
<i>9 mézédès froids et chauds - végétarienne.</i>	
GAMMA	18,90€
<i>4 mézédès froids - 1 brochettes de volaille marinée à l'huile d'olive et ail doux et 2 kefta de poulet.</i>	
DELTA	19,50€
<i>4 mézédès froids et 3 spécialités d'agneau lahanodolmades, keftédès, koupépia.</i>	

SALADES | 12,90 €

CRÉTOISE

Biscotte crétoise, poivrons verts et rouges, olive, Feta AOP, oignon, salade, tomate cerise, concombre, menthe, ciboulette, persil.

CHYPRIOTE

Au fromage halloumi grillé, olives, câprons, oignon rouge, salade, tomate, concombre, menthe, origan.

LÉGUMES GRILLÉS

Aubergine, courgette et poivron grillés, Halloumi AOP mariné au paprika, olive de Kalamata, salade, tomate, concombre et fines herbes.

VOLAILLE

Brochette de poulet mariné au curcuma, houmous, salade, tomate cerise, concombre, persil, menthe, olive.

PLATS

AUBERGINE FARCIE AUX LÉGUMES	13,50€
<i>Oignons confits, tomates, pignons de pin, cannelle, fromages grecs (kasséri, graviéra), concassé de tomates, salade.</i>	
AUBERGINE FARCIE À LA VIANDE	13,50€
<i>Agneau et veau, persil, menthe, cannelle, muscade, fromages grecs (kasséri, graviéra), concassé de tomates, salade.</i>	
MOUSSAKA DE LÉGUMES	15,50€
<i>Gratin de légumes confits aux fromages grecs (graviéra, kasséri, féta), concassé de tomates.</i>	
PASTITSIO	14,90€
<i>Gratin de penne au porc, fromages grecs (kasséri, graviéra), concassé de tomates, menthe - salade.</i>	
MOUSSAKA À NOTRE FAÇON	15,90€
<i>Gratin d'aubergines et de courgettes à la viande d'agneau et de veau, persil, menthe, cannelle, muscade, concassé de tomates.</i>	
SPANAKOPITTA	12,50€
<i>Feuilleté aux épinards, poireaux, fromages grecs (féta, kasséri), aneth - salade.</i>	
TYROPITTA	12,50€
<i>Feuilleté aux trois fromages grecs (féta, graviéra, kasséri), persil, menthe fraîche - salade.</i>	
KREATOPITTA	12,50€
<i>Feuilleté à la viande d'agneau et de veau, fromages grecs (kasséri, graviéra), menthe fraîche - salade.</i>	
ELIOPITTA	12,50€
<i>Feuilleté aux olives de Kalamata, fromages grecs (féta, kasséri, manouri), pistou, coriandre - salade.</i>	
CROUSTILLANT DE CALAMARS-TZATZIKI	12,50€
<i>Feuilleté aux calamars au concassé de tomates fraîches, basilic - salade.</i>	
ASSIETTE DE CROMESQUIS-TZATZIKI	12,90€
<i>Agneau et veau, épinards, aubergines, courgettes, fromage - salade.</i>	
LASAGNES AUX LÉGUMES GRILLÉS	14,50€
<i>Aux fromages grecs (kasséri, kékalograviéra, parmesan) - salade.</i>	
LASAGNE À LA VIANDE D'AGNEAU ET DE VEAU	14,90€
<i>Tomates, fromages grecs (kasséri, kékalograviéra, parmesan) - salade.</i>	
GIOUVETSI	14,90€
<i>Gratiné de veau aux pâtes avoines, céleri, carottes, sauge.</i>	
ASSIETTE DE 3 BRIQUES-TZATZIKI	15,50€
<i>Viande de bœuf, légumes ou courgette/féta - salade.</i>	
ASSIETTE DE FALAFELS-HOUMMOUS	13,90€
<i>Boulettes de fèves et pois chiches, coriandre fraîche et cumin, taboulet vert et houmous.</i>	
KEFTÉDÈS-BRIAMI	14,90€
<i>Boulettes d'agneau et de veau, oignons, menthe fraîche, cannelle et cumin, confit de six légumes au raz el hannout.</i>	

LA CARTE
SUR VOTRE
SMARTPHONE



MÉZÉDÈS | 5,50 €

AUBERGINES FUMÉES EN SALADE

Pickles d'oignons rouges, tomates séchées, piment d'Espelette

POIVRONS DOUX GRILLÉS MARINÉS

À l'huile d'olive, vinaigre de Xérès, ail et origan.

BRIAMI

Confit de six légumes au raz el hannout.

CHAMPIGNONS

À l'huile d'olive, thym, laurier et coriandre.

CAVIAR D'AUBERGINES GRILLÉES

Huile d'olive, citron et ail.

HOUMMOUS

Crème de sésame, purée de pois chiches, huile d'olive et citron.

TARAMA BLANC EXTRA

Œufs de cabillaud, huile d'olive et citron.

TZATZIKI

Émincé de concombre, yaourt grec, ail et menthe.

KTIPITI

Émincé de poivrons grillés, féta battue, yaourt grec et pignons de pin.

TABOULÉ VERT

Persil plat, boulgour, tomate, huile d'olive et citron.

TABOULÉ BLANC À L'ORIENTALE

Aux tomates fraîches, poivrons et coriandre.

MOUTZENDRA

Lentilles blondes et corail, riz Arborio, échalotes caramélisées et olives Taggiasche.

FONDUE D'AUBERGINES

Tomates, poivrons grillés, bouquet garni-thym.

RIZ LONG PILAF

Aux pignons de pin et vermicelles.

BOULGOUR

Blé concassé à la tomate, vermicelle et petits légumes.

MÉZÉDÈS | 6,90 €

PETITES SEICHES AUX ÉCHALOTES

Poivrons et piment d'Espelette.

SALADE DE CALAMARS ET FENOUIL

Au curcuma et pistou-basilic.

BROCHETTE

DE VOLAILLE MARINÉE-HOUMMOUS

Provençale, curcuma ou piment, au choix.

KOUPÉPIA-TZATZIKI

Feuilles de vignes Bio de Chalkidiki farcies à l'agneau et au riz.

LAHANODOLMADÈS-TZATZIKI

Feuilles de chou farcies à l'agneau et au riz.

KEFTÉDÈS-BRIAMI

Boulettes d'agneau et de veau, oignons, menthe fraîche, cannelle, cumin.

MINI POIVRONS FARCIS-KTIPITI

Riz Arborio, pignons de pin, aneth.

ARTICHAUTS MARINÉS-FETA

Tomate mi-séchée, olives de Kalamata, piment vert.

DOLMADÈS-TZATZIKI

Feuilles de vignes Bio de Chalkidiki farcies au riz Arborio, aneth, pignons de pin.

FRITURE 3 PIÈCES-KTIPITI

Aubergine, courgette, épinard.

KEFTA DE POULET 3 PIÈCES

Bouchées de poulet farcies aux champignons, olives de Kalamata, quatre épices.

FILET D'ANCHOIS MARINÉS

Du golfe de Cascogne, tomates séchées, huile d'olive.

SALADE DE POULPE.....+2,00 €

Au céleri branche, vinaigre de Xérès, origan.

LA CARTE
SUR VOTRE
SMARTPHONE



DESSERTS

MAHALÉPI.....4,90 €

Crème de lait à la fleur d'oranger et pistaches grillées émondées.

FONDANT AU CHOCOLAT GUANAJA 70% ET SÉSAME.....4,50 €

KATAÏFI.....4,50 €

Rouleau cheveux d'anges aux amandes et au miel.

TIRAMISU AU METAXA.....6,50 €

HALVA.....4,50 €

Confiserie de sésame à la pistache, à la vanille ou au chocolat.

LE VÉRITABLE YAOURT GREC.....5,50 €

Miel de thym et noix (brebis ou vache).

CHEESECAKE.....4,90 €

fromage Pictogalo & yaourt grec, fruits de saison

MILOPITA.....6,50 €

Compoté pommes golden, vanille, cannelle, biscuit noix et raisins secs, crème namelaka, sablé torréfié

LEMONOPITA.....5,50 €

Cake à la pâte phyllo, yaourt grec, zeste de citron, jus de citron frais

CARROT-CAKE.....4,50 €

CAKE MARBRÉ.....4,50 €

À la fleur d'oranger

CHOCOPISTACHE.....6,50 €

ASSIETTE DE LOUKOUMS

DE L'ÎLE DE CHIOS.....4,50 €

CROQUANT PRALINÉ.....5,50 €

noisette, citron et basilic

ASSIETTE ORIENTALE.....7,90 €

BAKLAVAS AUX AMANDES ET PISTACHES (2 PIÈCES).....5,90 €

CAFÉ GOURMAND.....7,90 €

THÉ GOURMAND.....8,90 €



SANDWICHS SUR PLACE | 12,50 €

SANDWICH

+ ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

ORIENTAL

Keffédès d'agneau et de veau, labneh, oignon rouge, menthe, concombre frais et concombre au vinaigre, tomate, salade et fines herbes.

CHYPRIOTE VÉGÉTARIEN

Caviar d'aubergine, fromage Halloumi AOP, roquette, courgette grillée, origan, menthe, concombre, tomate, salade et fines herbes.

FALAFEL

Falafel, houmous, taboulé vert, concombre frais et concombre au vinaigre, tomate, salade et fines herbes.

CROMESQUIS DE LÉGUMES

Boulettes d'aubergine, de courgette et d'épinard au fromage, ktipiti, concombre frais et concombre au vinaigre, tomate, salade, fines herbes.

SARDINE

Sardine, Feta AOP, câpre, taboulé vert, oignon rouge, citron, concombre au vinaigre, tomate, salade et fines herbes.

THON

Thon germon, concombre au vinaigre, labneh, tomate, salade, Feta AOP, câpre, taboulé vert, oignon rouge, citron et fines herbes.

BROCHETTES À LA RÔTISSOIRE

CUISSON SAINÉ À LA VERTICALE

+ ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

AGNEAU MARINÉ

Brochette d'agneau mariné aux épices, labneh, salade, choux rouge, tomate, concombre, oignon, menthe et fines herbes.

COCHON MARINÉ

Brochette de cochon mariné aux épices, labneh, salade, choux rouge, tomate, concombre, oignon, menthe et fines herbes.

POULET MARINÉ

Brochette de poulet mariné aux épices, labneh, salade, choux rouge, tomate, concombre, oignon, menthe et fines herbes.

SAUCISSE CHYPRIOTE

Saucisse de porc et lountza fumée, ktipiti, salade, tomate, concombre et fines herbes.

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Taboulé vert, tzatziki, caviar d'aubergine, houmous, ktipiti, labneh ou taboulé oriental.

mavrommátis

PARIS



VINS LIQUOREUX ET LES VINS DOUX NATURELS

7 cl

AOP COMMANDARIA

ST JOHN KEO 6,00€

*Au nez, farandole de datte fraîche,
d'orange confite et de pruneau
avec une nuance de café.*

AOP MUSCAT DE RIO PATRAS,

DOMAINE PARPAROUSSIS 6,50€

*Abricot, pêche, fleur d'oranger avec
des notes de brioche et de miel d'acacia.
Doux en bouche.*

AOP VINSANTO 4 ANS,

DOMAINE ARGYROS 9,50€

*Arômes de figue séchée, de datte
medjoul et d'écorce d'orange.
Équilibré et long en bouche.*

VINS BLANCS RÉSINÉS

12 cl 75 cl

RETSINA,

DOMAINE PAPAGIANNAKOS,

100% SAVATIANO 5,50€ 26€

*Agréablement fruité. Une version inédite
du retsina alliant des arômes délicats
de pin à des notes citronnées.*

50 cl 75 cl

RETSINA,

DOMAINE KECHRIS,

KECHRIBARI, 100% RODITIS 13€ 25€

*Frais avec des notes de pin
et de mastic de Chios.*

ALCOOLS ET EAUX DE VIE

4 cl

ZIVANIA KEO CHYPRE 6,00€

LIQUEUR DE MASTIHA

DE L'ÎLE DE CHIOS (M DRY MASTIHA) 5,50€

OUIZO DE MYTILÈNE

MAISON PLOMARI 5,00€

METAXA 7 ÉTOILES 9,00€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ MALONGO BIO ET ÉQUITABLE

RISTRETTO, EXPRESSO OU DÉCAFÉINÉ 2,10€

DOUBLE EXPRESSO 4,00€

CAPUCCINO

OU CAPUCCINO DÉCAFÉINÉ 4,50€

CAFÉ NOISETTE 2,20€

CAFÉ CRÈME 3,50€

CAFÉ ALLONGÉ 2,50€

LATTE MACHIATO 4,90€

CHOCOLAT CHAUD 4,00€

THÉS ET INFUSIONS AU SAFRAN

KOZANI BIO KROCUS KOZANIS 4,00€

THÉS MALONGO BIO ET ÉQUITABLE 4,00€

CAFÉ GOURMAND 7,90€

THÉ GOURMAND 8,90€

CHAMPAGNE

12 cl 75 cl

BLANC BRUT

BRUNO PAILLARD 1^{ER} CUVÉE 12€ 72€

*Belle minéralité, nez marqué par les agrumes,
la figue et les amandes. Frais en bouche.*

ROSÉ BRUT

BARONS DE ROTHCHILD 13€ 78€

*La forte proportion de Chardonnay
apporte la finale et la vivacité
d'un très grand Rosé.*

*Le Pinot Noir offre une complexité
harmonieuse et délicate
qui charme tous les sens.*

EAUX MINÉRALES ET SODAS

SOUROTI CITRON 33CL 3,50€

SOUROTI CONCOMBRE 33CL 3,50€

SOUROTI MENTHE 33CL 3,50€

SOUROTI GAZEUSE NATURE 33CL 3,50€

SOUROTI PLATE 33CL 3,00€

SOUROTI PLATE 50CL 3,50€

SOUROTI PLATE 1L 5,50€

EVIAN 50CL 3,50€

COCA-COLA 33CL 3,00€

COCA-COLA ZERO 33CL 3,00€

ICE TEA (PÊCHE OU CITRON) 33 CL 3,00€

7UP 33 CL 3,00€

SCHWEPES AGRUM' 33CL 3,00€

JUS DE GRENADE BIO 4,50€

SIROP À L'EAU SOUROTI 33CL 0,50€

BIÈRE DE CHYPRE KEOS 33 CL 5,00€

JUS ARTISANAL DE FRUITS

100% NATUREL GRANNY'S SECRET 4,50€

VINS BLANCS

12cl 75cl

**IGP PELOPONNÈSE,
DOMAINE SKOURAS,
MOSCHOPHILO** **28€**

*Une dominante de pétales de rose au nez,
croquant en bouche. Un vin qui séduit
par ses arômes et sa vivacité.*

**IGP MACEDOINE,
DOMAINE KIR YIANNI,
PARANGA** **5,50€ 26€**

*Arômes intenses de muscat et de jasmin,
mais aussi de pêche blanche et d'abricot.
Frais en bouche.*

**AOP SANTORIN,
DOMAINE HATZIDAKIS** **40€**

*Fermentation spontanée, élevage 6 mois
en cuve inox, vin non filtré. Élégant et complexe.*

**AOP SANTORIN,
DOMAINE ARGYROS** **40€**

*Arômes de fleurs blanches, d'agrumes
et de thé vert. Acidité croquante,
finale minérale, iodée, belle structure.*

**IGP EPANOMI,
DOMAINE GEROVASSILIOU,
MALAGOUSIA** **35€**

*Notes de rose, de jasmin, de melon
et d'ananas. Belle rondeur en bouche.*

**IGP MARKOPOULO
DOMAINE PAPAGIANNAKOS
SAVATIANO
NATURAL (NATURE)** **30€**

*Nez discret, arômes de fleurs et de citron,
de fruits à chair blanche et de romarin.
Finale croquante et équilibrée.*

**IGP IMATHIE,
DOMAINE DIAMANTAKOS,
PREKNADI** **6€ 32€**

*Au nez, on retrouve la pêche, le poire,
la banane et les fleurs blanches.
En bouche, persistant, rond et capiteux.*

**AOP ROBOLA,
DOMAINE GENTILINI** **32€**

*Vin friand et harmonieux aux arômes
de citron vert, de thé vert et d'agrumes
avec une belle minéralité. Long et cristallin.*

VINS ROUGES

12cl 75cl

**AOP GOUMENISSA,
DOMAINE AÏDARINIS** **6,00€ 30€**

*Le nez est dominé par la cerise,
la framboise et les épices douces.
En bouche, vin chaleureux et gourmand
avec du potentiel tannique.*

**AOP NAOUSSA,
DOMAINE DIAMANTAKOS** **39€**

*Le nez intense évoque la tomate séchée,
les petits fruits rouges des bois et la liqueur
de cassis. Le palais dévoile des nuances
botaniques et un excellent équilibre
entre l'acidité et les tanins de grande qualité.*

**IGP LETRINI,
DOMAINE MERCOURI** **6,50€ 33€**

*Le nez dévoile tout d'abord des notes
de griotte et de myrtille puis de chocolat noir
et de caramel. La bouche se révèle épicée
avec des tanins délicats.*

**AOP NEMEA,
DOMAINE SKOURAS,
SAINT GEORGE** **29€**

*Notes de mûre de ronce,
de framboise et de fraise
accompagnées de nuances
de cannelle et de clou de girofle.
En bouche, matière élégante et ronde.*

**PDO NAOUSSA BIO,
DOMAINE DALAMARA** **34€**

*Fraise sauvage, mûre, cassis se marient
parfaitement avec élégance et finesse
dans cette cuvée à la fraîcheur surprenante.*

**IGP PAPHOS,
DOMAINE EZOUSA,
METHARME** **39€**

*Au nez, on retrouve la griotte confite
et les pétales de rose. Des nuances
évoquant la garrigue complètent
un palais riche et rond avec
une finale chaleureuse.*

**IGP COTEAUX DE AINOS,
DOMAINE GENTILINI,
ECLIPSE** **42€**

*Notes de garrigue, de menthe sauvage,
de fruits rouges et de réglisse.
Riche en bouche avec une belle complexité.*

VIN ROSÉ

12cl 75cl

**IGP CYCLADES
ARGYROS ATLANTIS ROSÉ** **5,80€ 30€**

*Notes de fraise, de pomme et de cerise
avec une nuance de prune.
Belle vivacité apportée
par le cépage Assyrtiko.*

**AOP AMYNDEON,
DOMAINE KIR-YIANNI,
AKAKIES** **28€**

*Notes de tomate et de piment d'espelette.
Légerement pétillant en bouche
avec une belle fraîcheur.*

**LA CARTE
SUR VOTRE
SMARTPHONE**

