



LES DUOS

1 PLAT & 1 MÉZÉDÈS

LES PETITS FARCIS À LA GRECQUE 18,90€

Riz Arborio, viande d'agneau, persil, pignons de pin, aneth et cumin-cannelle et salade.

BROCHETTE

SUPRÊME DE VOLAILLE* 17,90€

Houmous et salade.

KEFTÉDÈS* 17,50€

Boulettes d'agneau et de veau à la menthe fraîche, canelle et cumin, briami et salade.

LASAGNES

AUX LÉGUMES GRILLÉS 17,50€

Aux fromages grecs (kasseri, kéfalograviera, parmesan).

LASAGNES À LA VIANDE

D'AGNEAU ET DE VEAU* 17,90€

Tomates, fromages grecs (kasseri, kéfalograviera, parmesan).

GIOUVETSI* 17,90€

Gratiné de veau aux pâtes avoines, céleri, carottes, sauge.

MÉZÉDÈS AU CHOIX

Caviar d'aubergines, ktipiti, tzatziki, dolmadès, poivrons doux grillés, taboulé vert, tarama blanc, houmous, fondue d'aubergines, briami, haricots géants, riz basmati aux pignons de pin, boulgour, taboulé blanc à l'orientale.

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.

FEUILLES DE VIGNE

Feuilles de vigne farcies au riz, tzatziki, olive, salade, tomate cerise, concombre, ciboulette, menthe, cornichon.

PLATS

AUBERGINE FARCIE AUX LÉGUMES 13,50€

Oignons confits, tomates, pignons de pin, cannelle, fromages grecs (kasséri, graviéra), concassé de tomates, salade.

AUBERGINE FARCIE À LA VIANDE* 13,50€

Agneau et veau, persil, menthe, cannelle, muscade, fromages grecs (kasséri, graviéra), concassé de tomates, salade.

MOUSSAKA DE LÉGUMES 15,50€

Gratin de légumes confits aux fromages grecs (graviéra, kasseri, féta), concassé de tomates.

PASTITSIO* 14,90€

Gratin de penne au porc, fromages grecs (kasseri, graviéra) et parmesan, cannelle, concassé de tomates, menthe - salade.

PASTILLA D'ÉPAULE D'AGNEAU 14,50€

Aux citrons confits, miel et fruits secs, persil, cannelle.

MOUSSAKA À NOTRE FAÇON* 15,90€

Gratin d'aubergines et de courgettes à la viande d'agneau et de veau, persil, menthe, cannelle, muscade, concassé de tomates.

SPANAKOPITTA 12,50€

Feuilleté aux épinards, poireaux, fromages grecs (féta, kasséri), aneth - salade et tzatziki.

TYROPITTA 12,50€

Feuilleté aux trois fromages grecs (féta, graviéra, kasseri), persil, menthe fraîche - salade et tzatziki.

KREATOPITTA* 12,50€

Feuilleté à la viande d'agneau et de veau, fromages grecs (kasseri, graviéra), menthe fraîche - salade et tzatziki.

ELIOPITTA 12,50€

Feuilleté aux olives de Kalamata, fromages grecs (féta, kasseri, manouri), pistou, coriandre - salade et tzatziki.

ASSIETTE DE CROMESQUIS-TZATZIKI* 12,90€

Agneau et veau, épinards, aubergines, courgettes, fromage, salade, tzatziki.

COCHON CONFIT GRILLÉ 15,90€

Loukaniko (sauce chypriote), lentilles et riz aux échalotes, olives Taggiasche.

LASAGNES AUX LÉGUMES GRILLÉS 14,50€

Aux fromages grecs (kasseri, kéfalograviera, parmesan) - salade.

LASAGNE À LA VIANDE

D'AGNEAU ET DE VEAU* 14,90€

Tomates, fromages grecs (kasseri, kéfalograviera, parmesan) - salade.

GIOUVETSI* 14,90€

Gratiné de veau aux pâtes avoines, céleri, carottes, sauge.

ASSIETTE DE 3 BRIQUES-TZATZIKI* 15,50€

V viande de boeuf, légumes ou courgette/féta - Tzatziki - salade.

ASSIETTE DE FALAFELS-HOUMMOUS 13,90€

Boulettes de fèves et pois chiches, coriandre fraîche et cumin, taboulet vert et houmous.

KEFTÉDÈS-BRIAMI* 17,50€

Boulettes d'agneau et de veau, oignons, menthe fraîche, cannelle et cumin - confit de six légumes au raz el hannout et tzatziki.

LA CARTE
SUR VOTRE
SMARTPHONE

MÉZÉDÈS | 4,90 €

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

PETITES SEICHES AUX ÉCHALOTES 6,90 €

poivrons et piment d'Espelette, avec riz aux pignons de pin et vermicelles.

BROCHETTE DE VOLAILLE

MARINÉE-HOUMMOUS* 6,90 €

Provençale, curcuma ou piment, au choix.

KOUPÉPIA-TZATZIKI* 6,90 €

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

KEFTÉDÈS-BRIAMI* 6,90 €

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

MINI POIVRONS FARCIS-KTIPITI 6,90 €

Riz Arborio, pignons de pin, aneth.

ARTICHAUTS MARINÉS-FETA 6,90 €

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

DOLMADÈS-TZATZIKI 6,90 €

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

Friture 3 Pièces-Ktipiti 6,90 €

Aubergine, courgette, épinard.

FILET D'ANCHOIS MARINÉS 6,90 €

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

SALADE DE CALAMARS ET FENOUIL 8,50 €

Au curcuma et pistou-basilic.

SALADE DE CREVETTES PLEUROTÈS 8,50 €

Yaourt de brebis, huile d'olive, aneth.

SALADE DE POULPE 10,50 €

Au céleri branche, huile d'olive, vinaigre de Xérès, origan.

ASSIETTES DÉGUSTATION

SELON LE CHOIX DU CHEF

ALPHA 16,50 €

5 mézédès froids.

BETA 18,90 €

9 mézédès froids et chauds - végétarienne.

GAMMA* 18,90 €

4 mézédès froids - brochettes de volaille marinée à l'huile d'olive et ail doux.

DELTA* 19,50 €

4 mézédès froids et 3 spécialités d'agneau.

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 5,50 €

HALVA 4,50 €

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

LE VÉRITABLE YAOURT GREC 4,90 €

Miel de thym et noix (brebis ou vache).

CHEESECAKE 5,50 €

Fromage Pictogalo & yaourt grec, fruits de saison.

CHOCOPISTACHE 5,50 €

Selon la saison.

TSOUREKI 4,90 €

Brioche à la crème pistache et fleur d'oranger.

RIZ AU LAIT 4,90 €

ASSIETTE DE LOUKOUMS

DE L'ÎLE DE CHIOS 4,50 €

ASSIETTE ORIENTALE 7,90 €

BAKLAVAS AUX AMANDES

ET PISTACHES (2 PIÈCES) 5,90 €

CAFÉ GOURMAND 7,90 €

THÉ GOURMAND 8,90 €

* Toutes nos viandes sont d'origine française

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 PAPPAROUSSIS 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.*

VIN ROSÉ

12 cl 75 cl

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.*

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ MALONGO BIO ET ÉQUITABLE

RISTRETTO, EXPRESSO 2,10 €

DOUBLE EXPRESSO 4,00 €

CAPUCCINO 4,50 €

CAFÉ NOISETTE 2,20 €

CAFÉ CRÈME 3,50 €

CAFÉ ALLONGÉ 2,50 €

LATTE MACHIATO 4,90 €

THÉS ET INFUSIONS AU SAFRAN

KOZANI BIO KRICUS KOZANIS 4,00 €

THÉS MALONGO BIO ET ÉQUITABLE 4,00 €

CAFÉ GOURMAND 7,90 €

THÉ GOURMAND 8,90 €

EAUX MINÉRALES ET SODAS

SOUROTI CITRON bouteille 25cl 3,00 €

SOUROTI gazeuse nature 33cl 3,00 €

BADOIT 50cl 3,50 €

ORANGINA 25cl 3,00 €

EVIAN 50cl 3,50 €

COCA-COLA 33cl 3,00 €

COCA-COLA ZERO 33cl 3,00 €

ICE TEA (pêche ou citron) 33 cl 3,00 €

BIÈRE DE CHYPRE KEOS 33 cl 5,00 €

JUS ARTISANAL DE FRUITS

100% NATUREL GRANNY'S SECRET 4,50 €

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 €

OUZO DE MYTILÈNE

MAISON PLOMARI 5,00 €

METAXA 7 ÉTOILES 9,00 €

**LA CARTE
SUR VOTRE
SMARTPHONE**



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.*

LA CARTE
SUR VOTRE
SMARTPHONE