



## LES DUOS

### 1 PLAT & 1 MÉZÉDÈS

#### LES PETITS FARCIS À LA GRECQUE ..... 19,90€

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

#### BROCHETTE

#### SUPRÊME DE VOLAILLE\* ..... 19,90€

Houmous et salade.

#### COCHON CONFIT GRILLÉ ..... 19,90€

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

#### KEFTÉDÈS\* ..... 19,90€

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

#### LASAGNES

#### AUX LÉGUMES GRILLÉS ..... 18,50€

Aux fromages grecs (kasseri, kéfalograviera, parmesan).

#### LASAGNES À LA VIANDE

#### D'AGNEAU ET DE VEAU\* ..... 18,50€

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

#### GIOUVETSI\* ..... 18,50€

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, petites seiches à l'encre, champignons à l'huile d'olive, aubergines fumées en salade, fondue d'aubergines, briami, haricots géants, riz basmati aux pignons de pin, boulgour, taboulé blanc à l'orientale, moutzendra.

## SALADES | 13,50 €

#### 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 ..... 14,50€

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

#### AUBERGINE FARCIE À LA VIANDE\* ..... 14,50€

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

#### MOUSSAKA DE LÉGUMES ..... 17,50€

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

#### PASTITSIO\* ..... 16,90€

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

#### MOUSSAKA À NOTRE FAÇON\* ..... 18,50€

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.

#### TYROPITTA ..... 12,50€

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

#### KREATOPITTA\* ..... 12,50€

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

#### ELIOPITTA ..... 12,50€

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

#### ASSIETTE DE CROMESQUIS-TZATZIKI\* ..... 15,50€

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

#### LASAGNES AUX LÉGUMES GRILLÉS ..... 16,50€

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

#### LASAGNE À LA VIANDE

#### D'AGNEAU ET DE VEAU\* ..... 16,50€

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

#### GIOUVETSI\* ..... 16,50€

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 ..... 14,90€

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

#### KEFTÉDÈS-BRIAMI\* ..... 17,00€

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

#### SOUDJOUKAKIA ..... 17,00€

boulettes de bœuf Label Rouge, concassées de tomates fraîches, cumin - riz aux pignons de pin.

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

Cœufs 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.

### HARICOTS GÉANTS

Tomate, oignons, céleri branche et aneth.

### FONDUE D'AUBERGINES

Tomates, poivrons grillés, bouquet garni-thym.

### FONDUE DE FENOUIL

Tomates, poireaux, aneth, curcuma-paprika.

### RIZ LONG PILAF

Aux pignons de pin et vermicelles.

### BOULGOUR

Blé concassé à la tomate, vermicelle et petits légumes.

## MÉZÉDÈS | 8,50 €

### PETITES SEICHES AUX ÉCHALOTES

Poivrons et piment d'Espelette.

### 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.

### 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.

### FILET D'ANCHOIS MARINÉS

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

### SALADE DE POULPE ..... +1,40 €

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

## ASSIETTES DÉGUSTATION

### SELON LE CHOIX DU CHEF

**ALPHA** ..... 18,50 €  
5 mézédès froids.

**BETA** ..... 21,80 €  
9 mézédès froids et chauds - végétarienne.

**GAMMA\*** ..... 21,80 €  
4 mézédès froids - brochettes de volaille marinée à l'huile d'olive et ail doux.

**DELTA\*** ..... 22,80 €  
4 mézédès froids et 3 spécialités d'agneau.

## DESSERTS

**MAHALÉPI** ..... 6,50 €

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

**KATAÏFI** ..... 5,50 €

Rouleau cheveux d'anges aux amandes et au miel.

**TIRAMISU AU METAXA** ..... 6,50 €

**HALVA** ..... 5,50 €

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

**LE VÉRITABLE YAOURT GREC** ..... 6,50 €

Miel de thym et noix (brebis ou vache).

**CHEESECAKE** ..... 6,50 €

Fromage Pictogalo & yaourt grec, fruits de saison.

**TSOUREKI** ..... 6,50 €

Brioche à la crème pistache et fleur d'oranger.

**CROQUANT PRALINÉ** ..... 6,50 €

Noisette, citron et basilic.

**CHOCOPISTACHE** ..... 6,50 €

**ASSIETTE DE LOUKOUMS**

**DE L'ÎLE DE CHIOS** ..... 5,50 €

**ASSIETTE ORIENTALE** ..... 9,50 €

**BAKLAVAS AUX AMANDES**

**ET PISTACHES (2 PIÈCES)** ..... 6,50 €

**CAFÉ GOURMAND** ..... 8,90 €

**THÉ GOURMAND** ..... 10,50 €

LA CARTE  
SUR VOTRE  
SMARTPHONE



\* Toutes nos viandes sont d'origine européenne.

# mavrommátis

PARIS



## VINS LIQUOREUX ET LES VINS DOUX NATURELS

	7cl
<b>AOP COMMANDARIA ST JOHN KEO</b> .....	<b>6,00€</b>
<i>Au nez, farandole de datte fraîche, d'orange confite et de pruneau avec une nuance de café.</i>	
<b>AOP MUSCAT DE RIO PATRAS, DOMAINE PARPAROUSSIS</b> .....	<b>6,50€</b>
<i>Abricot, pêche, fleur d'oranger avec des notes de brioche et de miel d'acacia. Doux en bouche.</i>	
<b>AOP VINSANTO 4 ANS, DOMAINE ARGYROS</b> .....	<b>9,50€</b>
<i>Arômes de figue séchée, de datte medjoul et d'écorce d'orange. Équilibré et long en bouche.</i>	

## VINS BLANCS RÉSINÉS

	12cl	75cl
<b>RETSINA, DOMAINE PAPAGIANNAKOS, 100% SAVATIANO</b> .....	<b>5,50€</b>	<b>26€</b>
<i>Agréablement fruité. Une version inédite du retsina alliant des arômes délicats de pin à des notes citronnées.</i>		
<b>RETSINA, DOMAINE KECHRIS, KECHRIBARI, 100% RODITIS</b> .....	<b>13€</b>	<b>25€</b>
<i>Frais avec des notes de pin et de mastic de Chios.</i>		

## VIN ROSÉ

	12cl	75cl
<b>IGP CYCLADES ARGYROS ATLANTIS ROSÉ</b> .....	<b>5,80€</b>	<b>30€</b>
<i>Notes de fraise, de pomme et de cerise avec une nuance de prune. Belle vivacité apportée par le cépage Assyrtiko.</i>		
<b>AOP AMYNDEON, DOMAINE KIR-YIANNI, AKAKIES</b> .....		<b>28€</b>
<i>Notes de tomate et de piment d'espelette. Légerement pétillant en bouche avec une belle fraîcheur.</i>		

## BOISSONS CHAUDES

<b>CAFÉ MALONGO BIO ET ÉQUITABLE RISTRETTO, EXPRESSO OU DÉCAFÉINÉ</b> .....	<b>2,10€</b>
<b>DOUBLE EXPRESSO</b> .....	<b>4,00€</b>
<b>CAPUCCINO OU CAPUCCINO DÉCAFÉINÉ</b> .....	<b>5,00€</b>
<b>CAFÉ NOISETTE</b> .....	<b>2,50€</b>
<b>CAFÉ CRÈME</b> .....	<b>5,00€</b>
<b>CAFÉ ALLONGÉ</b> .....	<b>3,00€</b>
<b>CHOCOLAT CHAUD</b> .....	<b>4,50€</b>
<b>THÉS ET INFUSIONS AU SAFRAN KOZANI BIO KRICUS KOZANIS</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>THÉS MALONGO BIO ET ÉQUITABLE</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>CAFÉ GOURMAND</b> .....	<b>8,90€</b>
<b>THÉ GOURMAND</b> .....	<b>10,50€</b>

## EAUX MINÉRALES ET SODAS

<b>SOUROTI gazeuse nature 25cl</b> .....	<b>3,50€</b>
<b>SOUROTI CITRON 25cl</b> .....	<b>3,50€</b>
<b>SOUROTI gazeuse 75cl</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>SOUROTI plate 1L</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>BADOIT 50cl</b> .....	<b>4,00€</b>
<b>EVIAN 50cl</b> .....	<b>4,00€</b>
<b>COCA-COLA 33cl</b> .....	<b>5,00€</b>
<b>COCA-COLA LIGHT 33cl</b> .....	<b>5,00€</b>
<b>COCA-COLA ZERO 33cl</b> .....	<b>5,00€</b>
<b>BIÈRE DE CHYPRE KEOS 33cl</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>JUS ARTISANAL DE FRUITS 100% NATUREL GRANNY'S SECRET</b> .....	<b>5,50€</b>

## ALCOOLS ET EAUX DE VIE

	4cl
<b>ZIVANIA KEO CHYPRE</b> .....	<b>6,00€</b>
<b>LIQUEUR DE MASTIHA DE L'ÎLE DE CHIOS (M DRY MASTIHA)</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>OZO DE MYTILÈNE MAISON PLOMARI</b> .....	<b>5,00€</b>
<b>METAXA 7 ÉTOILES</b> .....	<b>9,00€</b>

## CHAMPAGNE

	12cl	75cl
<b>BLANC BRUT BRUNO PAILLARD 1<sup>ER</sup> CUVÉE</b> .....	<b>12€</b>	<b>72€</b>
<i>Belle minéralité, nez marqué par les agrumes, la figue et les amandes. Frais en bouche.</i>		
<b>ROSÉ BRUT BARONS DE ROTHCHILD</b> .....	<b>13€</b>	<b>78€</b>
<i>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.</i>		



## 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

