

laurier

MAISON MAVROMMATIS

ASSIETTES DE DÉGUSTATION

Autour d'une dégustation de vin grec ou d'une coupe de champagne découvrez des saveurs méditerranéennes selon votre choix accompagnées de pain pitta & chips de pois chiche.

Pikilia (pour 2 personnes) 8 préparations froides en petites portions	28,00 €
Mega pikilia 6 entrées froides et 4 entrées chaudes	32,00 €

MÉZÉDÈS

CHAUD & FROID

Autour d'une dégustation de vin grec ou d'une coupe de champagne découvrez des saveurs méditerranéennes selon votre choix accompagnées de pain pitta (portion de 50 g).

Caviar d'aubergines Grillées à l'huile d'olive, citron et ail	6,00 €
Houmous Purée de pois chiche, crème de sésame, huile d'olive, citron	6,00 €
Ktipiti Emincé de poivrons grillés, Féta AOP battue, yaourt grec et pignons de pin	6,00 €
Tzatziki Emincé de concombre au yaourt grec, ail, menthe	6,00 €
Thalassini Tarama à la boutargue, saumon fumé bio	8,00 €
Dolmadès Feuilles de vigne farcies au riz Arborio, aneth, pignons de pin	9,00 €
Poivrons doux grillés Marinés à l'huile d'olive, vinaigre de Xérès, ail, origan	8,00 €
Poulpe au céleri branche Huile d'olive, vinaigre de Xérès, origan	10,00 €
Keftédès Boulettes d'agneau et de veau, oignons menthe fraîche, cannelle, cumin - houmous	8,00 €
Kolokythokeftédès Bouchées aux courgettes, pignons de pin, aux fromages Féta AOP, Kasserì et Parmesan, persil - condiment tonnato	6,00 €
Melitzanokeftédès Gallettes d'aubergines, pignons de pin, aux fromages Kasserì et Graviera, piment d'Espelette, aneth - condiment artichaut/roquette	6,00 €
Eliopitta Feuilleté en pâte phyllo aux olives de Kalamata, aux fromages Féta AOP, Kasserì et Manourì, pistou, coriandre	6,00 €
Spanakopitta Feuilleté en pâte phyllo aux épinards, poireaux, aux fromages Féta AOP, Graviera et Kasserì, aneth	6,00 €

VÉGÉTAL

Salade crétoise Romaine marinée, Féta AOP, olive de Kalamata, tomate cerise, concombre, feuille de câprier, légumes croquants, biscotte d'orge crétoise	16,50 €
Légumes de saison à la broche Bouillon d'artichaut citronné à l'aneth, sarrasin torréfié	18,00 €
Panier du jardin Légumes de saison croquants, condiment tzatziki, houmous, caviar d'aubergines, tapenade d'olive Kalamata	22,00 €

DOUCEUR & GOURMANDISE

Pâtisseries en vitrine	10,00 €
Café gourmand aux saveurs méditerranéennes	10,00 €

PÂTISSERIE-CONFISERIE ORIENTALE

Koulouri	1,30 € / Pièce
Kourabiedes	1,50 € / Pièce
Cigare à la noix de cajou	1,50 € / Pièce
Rose aux noix de cajou	1,50 € / Pièce
Losange à la pistache	1,50 € / Pièce
Pavé semoule aux amandes	1,50 € / Pièce
Saragli aux noisettes	2,00 € / Pièce
Kataifi aux pistaches	2,00 € / Pièce
Baklava aux amandes	2,50 € / Pièce
Sablé fourré aux noix	2,50 € / Pièce
Sablé fourré à la datte	2,50 € / Pièce
Sablé fourré aux pistaches	2,50 € / Pièce

VINS BLANCS (extrait de la carte)	12cl	75cl
--	------	------

Attique, Messoghia

IGP Attiki, domaine Papagiannakos, Kalogeri Malagousia 2020 Nez muscaté, floral, délicat et discret en bouche.	7,50 €	42,00 €
---	--------	---------

Les îles ioniennes

AOP Robola de Céphalonie, domaine Gentilini 2019 Frais et friand, aux arômes de citron vert, de thé vert et d'agrumes, avec une touche de minéralité.	7,70 €	42,90 €
--	--------	---------

VINS ROSES (extrait de la carte)	12cl	75cl
---	------	------

IGP Cyclades, domaine Argyros, Atlantis 2020 Léger et vif, notes des myrtilles, de groseilles et d'orange sanguine.	7,50 €	42,00 €
--	--------	---------

VINS ROUGES (extrait de la carte)	12cl	75cl
--	------	------

Péloponnèse

IGP Letrini, domaine Mercouri 2019 Initialement, des notes de griotte et de myrtille, puis de chocolat noir et de caramel. En bouche, épicié avec des tanins délicats.	8,30 €	44,00 €
---	--------	---------

Les îles ioniennes

IGP coteaux de Ainos, domaine Gentilini, Eclipse 2017 Notes de garrigues, torréfiées et herbacées (foin, romarin, menthe sauvage) et des fruits rouges juteux. En bouche belles notes des fruits caramélisés, moyennement tannique.	9,50 €	50,50 €
--	--------	---------

CHAMPAGNES (extrait de la carte)	12cl	75cl
---	------	------

Charles Heidsieck, Brut Un champagne précis, à la bulle fine résultat d'un assemblage de 60 crus de l'année auxquels sont ajoutés des vins de réserve d'une moyenne d'âge de 10 ans.	15,50 €	85,00 €
---	---------	---------

LES APERITIFS

Bière lager de Chypre non pasteurisée KEO (33 cl)	5,50 €
Gin Antidote (4cl)	10,00 €
AOP Muscat de Rio Patras, domaine Parparoussis 2014 (7 cl)	8,00 €
Commandaria, Chypre Keo (7 cl)	8,00 €
Domaine Argyros, Vinsanto 4 ans	10,00 €
Ecosse Ancestor's Premium, blended 8 years Un blend contenant une très importante part de Malt.	10,00 €
Ouzo de Mytilène, Maison Samaras bleu (4 cl)	7,00 €
Whisky Scotland Ancestors', Speyside Single Malt Single malt du Speyside vieilli 5 ans en fût de bourbon.	14,00 €

LES DIGESTIFS

Cognac VS Artisanal fins Maison Pierre Vodon	12,50 €
Cognac XO Artisanal Grande Champagne Maison Chainier & Fils	20,00 €
Vodka Polonaise Fashion (4 cl)	7,50 €
Tsipouro Patras Lefteris Thermos, Sideritis (4 cl)	7,50 €
Metaxa, 12 étoiles 40 ° (4 cl)	12,50 €
Metaxa, 7 étoiles 40 ° (4 cl)	9,00 €
Liqueur de Mastiha de l'île de Chios (5 cl)	7,00 €
Zivania KEO Chypre 45 ° (4 cl)	7,50 €
Apostagma de Sideritis vieilli 12 ans domaine Parparoussis (4cl)	

JUS DE FRUITS (33CL)	7,00 €
-----------------------------	--------

Mangue, Ananas, Orange, Pomme reinette, Tomate, Abricot Bergeron, Carotte, Fraise

FRUITS PRESSÉS	7,00 €
-----------------------	--------

SOFTS (33CL)	6,00 €
---------------------	--------

Perrier, Coca, Coca Zéro, Limonade, Ice-Tea pêche, Orangina, Fever Tree

EAUX

Souroti gazeuse (75cl)	6,00 €
Souroti plate (1l)	6,00 €
San Pellegrino (50 cl)	5,50 €
Evian (50cl)	5,50 €

CAFÉS

Expresso	4,00 €
Double expresso	7,00 €
Allongé	4,00 €
Décaféiné	4,00 €
Café fredo expresso	5,00 €
Fredo cappuccino	7,00 €
Café viennois	7,00 €
Cappucino	7,00 €
Café crème	7,00 €
Chocolat chaud	7,00 €
Chocolat viennois	8,00 €

THÉS MARIAGE FRÈRES	6,00 €
----------------------------	--------

Casablanca (thé vert, menthe nana, bergamote)
Opéra (thé vert vanillé et fruits rouges)
Fuji-Yama (thé vert)
Darjeeling (thé noir)
Marco Polo (thé noir fruité et fleuri)
French Breakfast tea (thé noir)
Sakura-Sakura (thé vert cerisier en fleur)
Thé bleu des légendes (thé bleu parfum agrumes)
Rouge métisse (déthéiné rooibos rouge)

INFUSIONS	6,00 €
------------------	--------

Chamomilla (camomille)
Menta piperata (menthe poivrée)
Tillia argentea (tilleul argenté)
Verbena citriodora (verveine)