

## MENU CARTE

Entrée & plat	35 €
Plat & dessert	32 €

## MEZEDES

### ACCOMPAGNES DE PAIN PITTA

Fritto d'encornet / tzatziki / taboulé vert Fritto d'encornet, légumes croquants aux épices Émincé de concombre au yaourt grec, ail, menthe Persil plat, boulgour, tomate, huile d'olive, citron	16 €
Poulpe / caviar d'aubergine/ kolokytokeftédès Au céleri branche, huile d'olive, vinaigre de Xérès, origan Aubergines grillées à l'huile d'olive, citron, ail Bouchées aux courgettes, pignons de pin, aux fromages Féta AOP, Kasserí et Parmesan, persil	18 €
Thon mi-cuit /houmous /spanakokeftédès Thon à la plancha, condiment piquillos/ciboulette Purée de pois chiche, crème de sésame, huile d'olive et citron Boulettes d'épinards, poireaux, oignons, aux fromages Féta AOP, Graviera et Kasserí, aneth	16 €
Dolmadès / ktipiti / melitzanokeftédès Feuilles de vigne farcies au riz Arborio, aneth, pignons de pin Émincé de poivrons grillés, Féta AOP battue, yaourt grec et pignons de pin Gallettes d'aubergines, pignons de pin, aux fromages Kasserí et Graviera, piment d'Espelette, aneth	14 €

## ENTREES

Risotto d'épeautre	16 €
Beurre aux herbes, artichaut avgolemono, parmigiano reggiano, jus d'oignons au vinaigre Petimezi	
Calamari 'fritti'	18 €
Confit de tomate, anchois marinés, légumes croquants, aïoli au curcuma, condiment artichaut/roquette	
Thon rouge	22 €
En ceviche, houmous de pois chiches, légumes en pickles, sauce aux agrumes	

## VEGETAL

Salade crétoise	16,50 €
Romaine marinée, Féta AOP, olive Kalamata, tomate cerise, concombre, feuille de câprier, légumes croquants, biscotte crétoise à la farine d'orge	
Légumes de saison à la broche	18 €
Bouillon d'artichaut citronné à l'aneth, sarrasin torréfié	
Moussaka de légumes	21 €
Gratin de légumes confits aux fromages grecs, épeautre, jus de tomate	

## TERRE & MER

Dos de maigre	24 €
Rôti au thym citron, aubergine confite, légumes et pois chiche mijotés au raz el hanout, jus de cuisson citronné à la coriandre	
Saint-Jacques	26 €
Rôtie, boutargue, cornilles au pesto, poivrons marinés, courgettes, croustillant de pâtes avoines à l'encre de seiche, condiment citron	
Encornet et gambas	28 €
A la plancha, risotto d'épeautre, beurre roquette/basilic/poivre de Timut	

Poisson de petite pêche	32 €
A la plancha, soupe de poisson au safran de Kozani, légumes de saison	
Moussaka traditionnelle	22 €
Gratin d'aubergines et courgettes à l'agneau et veau, concassé de tomate, jeunes légumes de saison	
Déclinaison autour de l'agneau	32 €
Côte grillée, koupépia à l'épaule d'agneau confite, keftédès, moussaka de légumes en cannelloni, jus d'agneau, menthe/ sarriette	

## **BROCHETTES À LA RÔTISSOIRE**

CUISSON SAINES À LA VERTICALE SERVIES AVEC LEGUMES DE SAISON AU PAPRIKA FUMÉ

Brochette de poulet fermier Label Rouge mariné	22 €
Brochette de gigot d'agneau mariné à l'ail doux et au paprika	26 €
Brochette de gambas marinées à l'huile, citron et origan	28 €

## **ASSIETTE DE FROMAGE**

Sélection de fromages affinés	10 €
Fromage de brebis, huile d'olive et origan, noix confite	

## DOUCEUR & GOURMANDISES

Yaourt de brebis	12 €
Granola aux fruits sec, miel de Crète bio, fruits de saison	
Macaron aux pistaches d'Egine AOP	12 €
Ganache, praliné pistache, jus d'agrumes parfumé à la rose	
Café gourmand aux saveurs méditerranéennes	10 €
Pâtisseries en vitrine	10 €

## PÂTISSERIE-CONFISERIE ORIENTALE

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