

MENU CARTE

À choisir parmi les plats marqués d'un *

Entrée & plat	38 €
Plat & dessert	35 €

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, Kasseri 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 Kasseri, 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 Kasseri et Graviera, piment d'Espelette, aneth	14 €

ENTREES

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	
Carpaccio de veau vitello tonnato	18 €
Houmous d'avocat, radis, câprons, condiment roquette	
Halloumi de brebis et de chèvre grillé *	16 €
Gaspacho tomate/fraise/poivron, salade grecque à la menthe fraîche	

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	
Aubergine	15 €
Confite aux herbes aromatiques, confit d'oignons, légumes de saison cuits à la broche, vinaigrette au petimzi, condiment basilic	
Salade « fraîcheur » *	15 €
Pastèque, Féta AOP, concombre, framboise, vinaigrette basilic/menthe, origan	
Moussaka de légumes *	21 €
Gratin de légumes confits aux fromages grecs, épeautre, jus de tomate	

TERRE & MER

Maigre *	24 €
A la plancha, écrasé de pomme ratte citron/coriandre/olive Kalamata, fenouil croquant, émulsion d'asperge à la verveine	
Poulpe grillé	28 €
A la plancha, jeune pousse d'épinard /roquette, asperge verte, sauce vierge aux olives de Volos	
Dos de saumon label rouge *	24 €
A la plancha, légumes à la provençale, aioli au curcuma, bouillon de poisson au safran de Kozani AOP, croustillant de pâtes avoine à l'encre de seiche	
Quasi de veau	28 €
Rôti au romarin, mousseline de carotte au curcuma, asperge blanche, pistache d'Egine AOP, jus d'oignons stiphado	
Moussaka traditionnelle *	22 €
Gratin d'aubergines et courgettes à l'agneau et veau, concassé de tomate, jeunes légumes de saison	

PÂTES

Penne « Martelli »

A la tomate, crumble de Féta AOP grillée	21 €
Au pesto de basilic	21 €
Aux gambas	24 €

BROCHETTES À LA RÔTISSOIRE

CUISSON SAINÉ 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

Nos créations...coupes glacées

Dame grecque 11,00 €

Glace vanille, chantilly cardamome, kadaïf, pistache d'Égine

Paris/Grèce 12,00 €

Glace au yaourt, miel de Crète, choux craquelin à l'amande amère, chantilly vanille

Stracciatella 'olive Kalamata' 12,90 €

Glace au chocolat, glace à la vanille de Tahiti, chantilly basilic, croustillant aux olives Kalamata

Coupes glacées au fil des saisons 4,00 €/la boule

Nos sorbets BIO

Citron vert/menthe

Noix

Cacao Bio/orange confite

Myrtille

Nos glaces BIO

Fleur d'oranger

Pistache

Yaourt de Brebis

Vanille

Stracciatella