

# Les Délices d'Aphrodite

Le Bistrot

## AU DÉJEUNER

(sauf week-end et jours fériés)

### Formule Aphrodite 27,50 €

Entrée + plat ou plat + dessert au choix  
à choisir parmi les plats marqués d'un \*

### Assiettes dégustation

<b>Pikilia</b> Assiette de 8 entrées froides en petites portions.	24,00 €
<b>Méga Pikilia</b> Assiette de 4 entrées froides et 6 chaudes en petites portions.	25,00 €

### Entrées froides

<b>Tzatziki &amp; Dolmadès *</b> Émincé de concombre au yaourt et à la menthe fraîche & <b>Dolmadès</b> , feuilles de vigne Bio de Chalkidiki, farcies au riz Arborio, aneth et pignons de pin.	11,00 €
<b>Prasino Taboulé &amp; Melitzanosalata *</b> <b>Taboulé vert</b> au blé concassé & <b>Caviar d'aubergines</b> grillées à l'huile d'olive, ail et citron.	11,00 €
<b>Ktipiti &amp; Kokkines Piperies sti schara *</b> Émincé de poivrons grillés, Féta battue, yaourt grec & <b>Poivrons doux grillés</b> marinés à l'huile d'olive, vinaigre de Xérès, ail, origan.	11,00 €
<b>Taramas &amp; Manitaria sé ladi elias *</b> <b>Œufs de cabillaud</b> , huile d'olive et citron & <b>champignons</b> à l'huile d'olive.	11,00 €
<b>Houmous &amp; Kapnistes Melitzanes *</b> <b>Houmous</b> , crème de sésame, purée de pois chiches à huile d'olive et citron & <b>Aubergine fumée</b> en salade, oignons marinés, tomates en dés, huile d'olive, citron et piment d'Espelette.	11,00 €
<b>Salata Kalamari &amp; Fava</b> <b>Salade de calamar</b> au curcuma pistou-basilic & <b>Fava</b> , purée de pois cassés AOP de Santorin à la mastiha.	15,50 €
<b>Choriatiki</b> Salade grecque à la féta de brebis d'Epire.	16,00 €
<b>Oktapodi &amp; Melitzanosalata</b> <b>Poulpe</b> mariné à l'huile d'olive, céleri branche à l'origan & <b>Caviar d'aubergines</b> grillées à l'huile d'olive, citron, ail.	16,00 €

### Entrées chaudes

**Cromesquis de légumes** 15,00 €  
**Méltzanokeftédès**, galettes d'aubergines, pignons de pin, fromages grecs (Kasseri, Graviera) et piment d'Espelette.  
**Spanakokeftédès**, rissoles d'épinards, poireaux, oignons, fromages grecs (Feta, Graviera, Kasseri) et aneth.  
**Kolokythokeftédès**, bouchées aux courgettes, pignons de pin, fromages grecs (Feta, Kasseri), Parmesan.  
**Tzatziki**, émincé de concombre au yaourt grec à la menthe et huile d'olive.

**Tyri scharas** 14,50 €  
Féta et halloumi, (fromage de Chypre) grillés en salade.

**Oktapodi sto tigani** 22,00 €  
Poêlée de poulpe à l'huile d'olive, tomates grappes et persil plat.

**Kalamari sti schara** 19,00 €  
Calamars grillés, artichauts & chorizo, roquette, huile d'olive au citron.

### Feuilletés en pâte phyllo

**Eliopitta & Spanakopitta \*** 14,00 €  
Feuilleté aux olives de Volos, tomates confites, manouri.  
Feuilleté aux épinards et aux deux fromages de brebis.

**Tyropitta & Kréatopitta \*** 14,00 €  
Feuilleté à la féta de brebis, fromage kéfalograviéra et menthe fraîche.  
Feuilleté à la viande d'agneau au fromage kasséri et menthe.

### Pikilia Mikri

Assiettes de dégustation pour 1 personne

**Alfa** 15,00 €  
**Houmous** (crème de pois chiches au sésame), **Taboulé vert** au blé concassé, tomate, huile d'olive et citron, **Caviar d'aubergines** grillées à l'huile d'olive, citron, ail.

**Vita** 15,00 €  
**Ktipiti**, émincé de poivrons grillés, feta battue, yaourt grec et pignons de pin, **Taboulé vert** au blé concassé, tomate, huile d'olive et citron, **Poivrons doux grillés** marinés à l'huile d'olive, vinaigre de Xérès, ail, origan.

**Gamma** 15,00 €  
**Aubergines fumées** en salade, oignons marinés, tomates en dés, huile d'olive, citron et piment d'Espelette, **Dolmadès**, feuilles de vignes farcies au riz et pignons de pin, **Tzatziki**, émincé de concombre au yaourt grec à la menthe et huile d'olive.

**Delta** 16,00 €  
**Tarama blanc extra**, œufs de cabillaud, huile d'olive et citron, **Poulpe mariné** à l'huile d'olive, céleri branche à l'origan, **Caviar d'aubergines** grillées à l'huile d'olive, citron, ail.

**Epsilon** 16,00 €  
**Salade de calamar** au curcuma et pistou-basilic, **Fondue d'aubergine** au poivron grillée et vinaigre de Xérès, **Fava** (purée de pois cassés AOP de Santorin à la mastiha).

### Assiettes dégustation

à midi sauf WE et jours fériés

**Pikilia** 27,50 €  
Assiette de 8 entrées froides en petites portions.

**Méga Pikilia** 29,80 €  
Assiette de 4 entrées froides et 6 chaudes en petites portions.

### Plats chauds

**Garidès mé skordo** 29,00 €  
Poêlée de gambas à l'ail et concassé de tomate.

**Kranios spetsiota \*** 27,00 €  
Maigre rôti à la tomate, au fenouil et aux olives de Kalamata.

**Kalamaria ghémista** 28,00 €  
Calamar farci aux petits légumes, riz et supions, épinards et jus de crustacés.

**Kotopoulo mé sousami \*** 22,00 €  
Suprême de volaille fermière label rouge mariné au curcuma, à la broche, riz pilaf aux pignons, sauce avgolemono.

**Giouvetsi \*** 20,00 €  
Gratin d'épaule de veau au kefalograviéra (fromage de brebis), pâtes avoine, cannelle.

**Vodino magoulo sigopsiméno** 28,50 €  
Joue de bœuf confite, boulgour, pistaches, raisins, sauce stifado.

**Keftédès \*** 22,00 €  
Boulettes d'agneau et de veau à la menthe fraîche, petits légumes sautés à l'huile d'olive.

**Moussaka \*** 22,00 €  
Gratin d'aubergine et de courgette à l'agneau et au veau, concassé de tomate.

**Moussaka mé lachana \*** 22,00 €  
Gratin de légumes confits à la féta et au basilic.

**Lasagne Aphrodite \*** 19,00 €  
Pâte maison à la viande de veau, parmesan et graviera

**Kleftiko mé fasolia ké sélino** 29,00 €  
Haut de gigot d'agneau confit à la façon des maquisards, haricots géants et verts, tomates, céleri, féta grillée

**Lahanodolmadès avgolémono \*** 22,00 €  
Paupiettes de choux farcis à l'agneau et au veau, sauce avgolémono, pilaf de blé concassé.

**Afélia \*** 23,00 €  
Cochon confit grillé, loucanico (saucisse fumée de Chypre), au vin Xinomavro et à la coriandre, pilaf de blé concassé et pistache.

**Sheftalia mé koukia** 25,00 €  
Crêpinettes d'agneau et de veau rôties à la broche, ragoût de fèves au cumin et pommes chypriotes.

**Souvlaki** 28,00 €  
Brochette de gigot d'agneau rôtie à la broche, fondue d'aubergine aux poivrons confits.

**Souvla** 28,00 €  
Épaule d'agneau rôtie à la broche, pâtes avoine et fromage de brebis (kéfalograviéra).

### Fromages et desserts

Le sommelier des Délices d'Aphrodite vous suggère un verre de vin liquoreux exceptionnel.

**Féta mé rigani** 10,00 €  
Fromage de brebis à l'huile d'olive et origan.

Suggestion du Sommelier :  
AOP Santorin, Domaine Argyros, Ktima Assyrtiko 2019 7,80 €

**Baklava \*** 9,50 €  
Pâtisserie feuilletée aux amandes.

Suggestion du Sommelier :  
Metaxa 7 étoiles 40° (4cl) 10,00 €  
ou Vinsanto de Santorin, Domaine Argyros, 13,5° (7cl) 8,50 €

**Kataïfi \*** 11,00 €  
Rouleau de cheveux d'ange aux amandes, glace vanille.

Suggestion du Sommelier :  
AOC Muscat de Rio Patras, Domaine Parparoussis 14° (7cl) 8,00 €  
ou Liqueur de Mastiha de Chios (5cl) 7,00 €

**Parfait glacé chocolat-pistache \*** 10,00 €  
Salade d'oranges marinées à la cardamome.

Suggestion du Sommelier :  
Melas Domaine Papagiannakos (7cl) 7,50 €

**Les traditionnels yaourts grecs Mavrommatis \*** 10,50 €  
Yaourt au miel et noix, au lait de brebis ou au lait de chèvre ou au lait de vache.

Suggestion du Sommelier :  
AOC Muscat de Rio Patras, Domaine Parparoussis 14° (7cl) 8,00 €

**Mahalépi \*** 10,50 €  
Crème de lait à la fleur d'oranger et pistaches grillées.

Suggestion du Sommelier :  
AOC Commandaria St John de Chypre, vin de paille, 15° (7cl) 7,00 €

**Glaces et sorbets Bio \*** 10,00 €

Suggestion du Sommelier :  
AOC Visanto de Santorin, Domaine Argyros 13,5° (7cl) 8,50 €

### Vins (extrait de la carte)

	50cl	75cl
<b>Attique, Retsina, Domaine Papagiannakos</b>	17,50 €	29,00 €

	37,5cl	75cl
--	--------	------

<b>VDP Blanc péloponnèse</b> Domaine Mercouri, Foloï,	15,00 €	28,50 €
--	---------	---------

<b>IGP Cyclades, Vin rosé</b> Domaine Argyros, Atlantis	18,00 €	36,00 €
--	---------	---------

<b>IGP Letrini, Vin rouge</b> Domaine Mercouri	18,00 €	36,00 €
---	---------	---------

prix nets