

MENU CARTE

Supplément parmi les plats marqués d'un *

Entrée & plat	38 €
Plat & dessert	35 €

MEZEDES

ACCOMPAGNES DE PAIN PITTA

Fritto d'encornet / tarama blanc / taboulé vert Fritto d'encornet, légumes croquants aux épices Œufs de cabillaud, huile d'olive et citron 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, Kasserì 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 Kasserì, 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 Kasserì et Graviera, piment d'Espelette, aneth	14 €

*Supplément 3 € au menu

ENTREES

Calamari 'fritti'	18 €
Confit de tomate, anchois marinés, légumes croquants, aïoli au curcuma, condiment artichaut/roquette	
Thon rouge *	24 €
En ceviche, houmous de pois chiches, légumes en pickles, sauce aux agrumes	
Saumon fumé au bois de hêtres *	22 €
Tarama, sucrones, radis, caprons, yaourt de brebis au sésame, aneth	
Halloumi AOP au lait de brebis et de chèvre grillé	16 €
Velouté de potiron à la cannelle cassia, châtaigne au miel de Caroube, cresson frais	

*Supplément 5 € au menu

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	16 €
Confite aux herbes aromatiques, confit d'oignons, légumes de saison cuits à la broche, vinaigrette au petimzi, condiment basilic	
Salade au parfum d'automne	15€
Lentilles, carotte, pois chiche, Féta AOP, choux kale, vinaigrette de betterave/framboise	
Moussaka de légumes *	21 €
Gratin de légumes confits aux fromages grecs, épeautre, jus de tomate	

*Supplément 3 € au menu

TERRE & MER

Cabillaud	24 €
A la plancha, viennoise aux agrumes, lentilles bio de Grèce, émulsion cresson au yaourt de brebis	
Poulpe grillé *	28 €
A la plancha, pomme de terre ratte safranée, cebettes, chou kale au sésame, sauce vierge pois chiche/coriandre	
Saint Jacques *	24 €
Rôti, boutargue, cornilles au pesto, poivrons marinés, courgettes, condiment citron	
Joue de bœuf	28 €
Confite, risotto d'épeautre, racine d'antan, feta AOP grillée, jus d'un stiphado	
Moussaka traditionnelle	22 €
Gratin d'aubergines et courgettes à l'agneau et veau, concassé de tomate, jeunes légumes de saison	

*Supplément 3 € au menu

PÂTES

Penne « Martelli »	21 €
A la tomate, crumble de Féta AOP grillée	
Epeautre *	21 €
Cuisiné comme un risotto, gambas flambées à l'ouzo, Légumes grillés à la broche, jus au basilic	
Lasagnes	24 €
Pâte maison, viande de veau aux aromates, vieux Parmesan et Graviéra	

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 €

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