

## CARTE

### MENU AUX SAVEURS HELLENIQUES

45 €

#### ENTREE

Trilogie de mézédès

ou

Salade crétoise

ou

Salade printanière

#### PLAT

Moussaka (traditionnelle ou légumes)

ou

Giouvetsi

ou

Brochette d'agneau

ou

Filet de bar rôti

#### DESSERT

Macaron aux pistaches d'Egine AOP

ou

Yaourt de brebis

ou

Mahalepi

## MEZEDES

### ACCOMPAGNES DE PAIN PITTA

Fritto d'encornet / tarama blanc / taboulé vert

19 €

Fritto d'encornet, légumes croquants aux épices

Œufs de cabillaud, huile d'olive et citron

Persil plat, boulgour, tomate, huile d'olive, citron

Poulpe / caviar d'aubergine / kolokytokeftédès

21 €

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

Thon mi-cuit / houmous / spanakokeftédès

19 €

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

Dolmadès / ktipiti / melitzanokeftédès 

17 €

Feuilles de vigne farcies au riz arborio, aneth,  
pignons de pin

Émincé de poivrons grillés, féta AOP battue,

yaourt grec et pignons de pin


Galettes d'aubergines, pignons de pin, aux fromages

Kasseri et Graviera, piment d'Espelette, aneth

## ENTREES

Calamari 'fritti'	18 €
Confit de tomate, anchois mariné, légumes croquants, aioli au curcuma, condiment artichaut/roquette	
Thon rouge	24 €
En ceviche, houmous de pois chiches, légumes en pickles, sauce aux agrumes	
Asperge verte de Provence	22 €
Œuf mimosa, crumble de falafel, fenouil croquant, agrume, boutargue	
Halloumi AOP au lait de brebis et de chèvre grillé 	19 €
Gaspacho de petit pois au yaourt de brebis, menthe, tomate confite à l'origan, condiment roquette/artichaut	
Salade crétoise 	17 €
Romaine marinée, féta AOP, olive de 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 petimezi, condiment basilic	
Salade printanière 	17 €
Épeautre et cornille, asperge verte, tomate cerise, fruits rouges, féta AOP, vinaigrette tahini au citron vert	

## TERRE & MER

Bar	28 €
Roti au thym citron, fenouil confit, asperge verte sauce vierge aux olives de Volos, jus d'une bouillabaisse	
Poulpe grillé	34 €
Au paprika fumé, fava de Santorin à l'aneth, oignon nouveau, tomate confite à l'origan, roquette	
Saumon label rouge	28 €
A la plancha, aubergine confite, courgette, orange sanguine, fenouil, sésame, émulsion basilic	
Moussaka traditionnelle	24 €
Gratin d'aubergines et courgettes à l'agneau et veau, concassé de tomate, jeunes légumes de saison	
Moussaka de légumes 	24 €
Gratin de légumes confits aux fromages grecs, épeautre, jus de tomate	

## PÂTES

Penne « Martelli » 	21 €
A la tomate, crumble de féta AOP grillée	
Epeautre	28 €
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 graviera	

## BROCHETTES À LA RÔTISSOIRE

SERVIES AVEC LEGUMES DE SAISON  
AU PAPRIKA FUMÉ

Brochette de poulet fermier label rouge mariné	24 €
Brochette de gigot d'agneau mariné à l'ail doux et au paprika	26 €
Brochette de gambas marinées à l'huile, citron et origan	30 €

## FROMAGES

SELECTION DE FROMAGES AFFINES	12 €
Fromages de brebis, huile d'olive et origan, noix confite	

## DOUCEUR & GOURMANDISES

Yaourt de brebis	12 €
Granola aux fruits secs, miel de Crète bio, fruits de saison	
Macaron aux pistaches d'Egine AOP	12 €
Ganache, praliné pistache, jus d'agrumes parfumé à la rose	
Mahalepi	9 €
Crème de lait à la fleur d'oranger	
Café gourmand aux saveurs méditerranéennes	10 €
Pâtisseries en vitrine	13 €
Eclair au chocolat	
Eclair façon Paris-Brest aux noisettes	
Tarte au citron meringuée	
Dôme chocolat blanc, mangue, coco, fruit de la passion	
Biscuit moelleux au chocolat et à la framboise	
Biscuit moelleux au chocolat au lait et chocolat noir	
Coupes glacées au fil des saisons	4 €/Boule

## PÂTISSERIE-CONFISERIE ORIENTALE

Kourabiedes	1,80 €/Pièce
Cigare à la noix de cajou	1,80 €/Pièce
Rose aux noix de cajou	1,80 €/Pièce
Losange à la pistache	1,80 €/Pièce
Pavé semoule aux amandes	1,80 €/Pièce
Saragli aux noisettes	2,50 €/Pièce
Kataifi aux pistaches	3,00 €/Pièce
Baklava aux amandes	3,00 €/Pièce
Sablé fourré aux noix	3,00 €/Pièce
Sablé fourré à la datte	3,00 €/Pièce
Sablé fourré aux pistaches	3,00 €/Pièce