


CARTE PASSY

Entrée & Plat <i>À choisir parmi les plats marqués d'un *</i>	36 €
Plat & Dessert <i>À choisir parmi les plats marqués d'un *</i>	32 €

TRILOGIE DE MÉZÉDÉS FROIDS

ACCOMPAGNEE DE PAIN PITA

Trilogie du jour * <i>Suggestion du chef</i>	16 €
Houmous / taboulé vert / caviar d'aubergines *  <i>Purée de pois chiches, crème de sésame, citron, huile d'olive Persil plat, boulgour, tomate, huile d'olive, citron Aubergines grillées à l'huile d'olive, citron, ail</i>	16 €
Tzatziki / dolmadès / calamar au fenouil * <i>Émincé de concombre au yaourt grec, menthe, huile d'olive Feuilles de vigne farcies au riz Arborio, aneth, pignons de pin Et curcuma, pistou, basilic</i>	16 €
Aubergine fumée / fava / tarama * <i>Pickles d'oignon rouge, tomate séchée, piment d'Espelette Purée de pois cassés AOP de Santorin à la mastiha Œufs de cabillaud, huile d'olive, citron</i>	16 €

TRILOGIE DE MÉZÉDÉS CHAUDS & FROIDS

ACCOMPAGNEE DE PAIN PITA

Trilogie du jour <i>Suggestion du chef</i>	19 €
Poulpe / caviar d'aubergines / kolokythokeftédès <i>Au céleri branche, huile d'olive, origan, vinaigre de Xérès Aubergines grillées à l'huile d'olive, citron, ail Bouchées aux courgettes, pignons de pin, aux fromages Feta AOP, Kasserì et Parmesan, persil</i>	19 €
Thon mi-cuit / houmous aux cornilles / spanakokeftédès <i>Thon à la plancha, condiment piquillos/ciboulette Purée de cornilles, crème et huile de sésame torréfié Boulettes d'épinards, poireaux, oignons, aux fromages Feta AOP, Graviera et Kasserì, aneth</i>	19 €
Dolmadès / ktipiti / melitzanokeftédès *  <i>Feuilles de vigne farcies au riz Arborio, aneth, pignons de pin Émincé de poivrons grillés, Feta AOP battue, yaourt grec et pignons de pin Gallettes d'aubergines, pignons de pin, aux fromages Kasserì et Graviera, piment d'Espelette, aneth</i>	17 €

VÉGÉTARIEN 

ENTRÉES

Œuf bio *  <i>Mollet, fondue d'aubergine, Feta AOP grillée et râpée, ciboulette</i>	14 €
Thon rouge <i>En ceviche, houmous de pois chiches, légumes en pickles, sauce aux agrumes</i>	22 €
Poulpe poêlé <i>À huile d'olive, fava AOP de Santorin, tomate confite à l'origan, roquette</i>	22 €
Halloumi et Feta AOP grillés *  <i>Gaspacho de tomate, poivron, concombre, condiment roquette/artichaut</i>	17 €
Salade grecque *  <i>Feta AOP, olive de Kalamata, tomate cerise, concombre, légumes croquants, biscotte crétoise à la farine d'orge</i>	16 €
Raviole façon spanakopita *  <i>Farci aux épinards, poireau, oignon, fromages grecs, graines de sésame, crème Feta AOP</i>	15 €

PLATS

Plat du jour <i>Suggestion du chef</i>	
Filet de bar <i>À la plancha, légumes de saison, vierge aux olives de Volos, jus d'une kakavia</i>	28 €
Kalamaria ghémista <i>Calamar farci aux petits légumes, riz et supion, épinard, jus de crustacés</i>	28 €
Magoulo stifado <i>Joue de bœuf confite, boulgour, pistaches, raisins, sauce stifado</i>	28 €
Moussaka traditionnelle * <i>Gratin d'aubergine et de courgette à l'agneau et au veau, concassé de tomate, légumes de saison</i>	22 €
Moussaka de légumes *  <i>Gratin de légumes confits aux fromages grecs, concassé de tomate, légumes de saison</i>	22 €
Soudjoukakia * <i>Boulettes de bœuf Label Rouge, concassé de tomate, cumin, riz</i>	24 €

VÉGÉTARIEN 

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 €

DOUCEURS & GOURMANDISES

Yaourt de brebis * <i>Granola aux fruits secs, miel de Crète bio, fruits de saison</i>	12 €
Café gourmand * <i>Assortiment de pâtisseries grecques</i>	12 €
Mahalepi * <i>Crème de lait à la fleur d'oranger, pistaches</i>	10 €
Parfait glacé chocolat – pistache * <i>Salade d'orange marinée à la cardamome</i>	12 €
Talagani * <i>Fromage au lait de chèvre et de brebis, miel forestier crétois, pistaches d'Egine AOP, fruits de saison</i>	12 €
Coupes glacées au fil des saisons	4 €/Boule

mavrommátis
PARIS

40 ans

de cuisine hellénique