




MENU AUX SAVEURS HELLENIQUES

Entrée & plat A choisir parmi les plats marqués d'un *	39 €
Plat & dessert A choisir parmi les plats marqués d'un *	34 €

MEZEDES FROIDS

ACCOMPAGNES DE PAIN PITA

Houmous / taboulé vert / caviar d'aubergine * 	16 €
Purée de pois chiche, crème de sésame, huile d'olive et citron Persil plat, boulgour, tomate, huile d'olive, citron Aubergine grillée à l'huile d'olive, citron, ail	
Poulpe / dolmades / fava* 	16 €
Au céleri branche, huile d'olive, vinaigre de Xérès Feuilles de vignes farcies au riz et pignons de pin Purée de pois cassés AOP de Santorin à la mastiha	
Caviar d'aubergine / tarama / fondue d'aubergine * 	16 €
Aubergine grillée à l'huile d'olive, citron, ail Œufs de cabillaud, huile d'olive et citron Aubergine confite au vinaigre balsamique blanc, tomate, poivron grillé, thym	

MEZEDES FROIDS ET CHAUDS


ACCOMPAGNES DE PAIN PITA

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 / kolokythokeftédès 	19 €
Au céleri branche, huile d'olive, vinaigre de Xérès Aubergines grillées à l'huile d'olive, citron, ail Bouchées aux courgettes, pignons de pin, aux fromages Féta AOP, Kasserì 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 Kasserì, 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 Gallettes d'aubergines, pignons de pin, aux fromages Kasserì et Graviera, piment d'Espelette, aneth	



ENTREES

Calamari 'fritti'	18 €
Confit de tomate, anchois mariné, légumes croquants, aïoli au curcuma, condiment artichaut/roquette	
Thon rouge	24 €
En ceviche, houmous de pois chiches, légumes en pickles, sauce aux agrumes	
Halloumi AOP et Féta AOP grillés * 	17 €
Gaspacho de tomate, fraise, poivron, concombre, condiment roquette/artichaut	
Œuf bio * 	15 €
Poché, fondue d'aubergine, Féta AOP grillée râpée, ciboulette	
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 fraîcheur * 	17 €
Épeautre et coco de Paimpol, tomate cerise, fruits rouges, Féta AOP, vinaigrette tahini au citron vert	

TERRE & MER

Bar *	28 €
Rôti au thym citron, fenouil confit, 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	
Moussaka traditionnelle *	25 €
Gratin d'aubergines et courgettes à l'agneau et veau, concassé de tomate, jeunes légumes de saison	
Moussaka de légumes * 	25 €
Gratin de légumes confits aux fromages grecs, épeautre, jus de tomate	


PÂTES

Penne « Martelli » 	21 €
A la tomate, crumble de Féta AOP grillée	
Kritharoto 	21 €
Pâtes orzo de Grèce cuisinées comme un risotto, légumes de saison	
Epeautre	29 €
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 Gravigera	

BROCHETTES À LA RÔTISSOIRE

Brochette de poulet fermier label rouge mariné * Servie avec légumes de saison au paprika fumé et riz pilaf aux pignons de pin	25 €
Brochette de gigot d'agneau mariné à l'ail doux et au paprika * Servie avec légumes de saison au paprika fumé et boulgour	29 €
Brochette de gambas marinées à l'huile, citron et origan Servie avec légumes de saison au paprika fumé et riz pilaf aux pignons de pin	30 €

FROMAGES

SELECTION DE FROMAGES AFFINES* 	
Féta AOP, Gravigera, Halloumi AOP, huile d'olive, origan, noix confite	12 €
Manouri au lait de chèvre et brebis, miel de caroube, pistache d'Egine AOP, fruits de saison	12 €

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	10 €
Crème de lait à la fleur d'oranger	
Café gourmand aux saveurs méditerranéennes	10 €
Pâtisseries en vitrine	13 €
Eclair à la vanille Cheesecake Louise Tarte Cloé Tarte au citron meringuée Dôme choco 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 BIO 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