

Les Délices d'Aphrodite

Le Bistrot

AU DÉJEUNER

(sauf week-end et jours fériés)

Formule Aphrodite 29,50 €

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

Assiettes dégustation

Pikilia 26,00 €
Assiette de 8 entrées froides
en petites portions.

Méga Pikilia 27,00 €
Assiette de 4 entrées froides
et 6 chaudes en petites portions.

Entrées froides

Tzatziki & Dolmadès * 12,00 €
Émincé de concombre au yaourt et à la menthe fraîche & **Dolmadès**, feuilles de vigne Bio de Chalkidiki, farcies au riz Arborio, aneth et pignons de pin.

Prasino Taboulé & Melitzanosalata * 12,00 €
Taboulé vert au blé concassé & **Caviar d'aubergines** grillées à l'huile d'olive, ail et citron.

Ktipiti & Kokkines Piperies sti schara * 12,00 €
Émincé de poivrons grillés, Feta AOP d'Épire battue, yaourt grec & **Poivrons doux grillés** marinés à l'huile d'olive, vinaigre de Xérès, ail, origan.

Tarama & Manitaria sé ladi elias * 12,00 €
Œufs de cabillaud, huile d'olive et citron & **champignons** à l'huile d'olive.

Houmous & Kapnistes Melitzanes * 12,00 €
Houmous, crème de sésame, purée de pois chiches à huile d'olive et citron & **Aubergine fumée** en salade, oignons marinés, tomates en dés, huile d'olive, citron et piment d'Espelette.

Salata Kalamari & Fava 15,50 €
Salade de calamar au curcuma pistou & **Fava**, purée de pois cassés AOP de Santorin à la mastiha.

Choriatiki 16,00 €
Salade grecque à la Feta AOP d'Épire.

Oktapodi & Melitzanosalata 16,00 €
Poulpe mariné à l'huile d'olive, céleri branche à l'origan & **Caviar d'aubergines** grillées à l'huile d'olive, citron, ail.

Entrées chaudes

Cromesquis de légumes 15,00 €
Mélitzanokeftédès, 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 15,50 €
Féta et halloumi, (fromage de Chypre) grillés en salade.

Oktapodi sto tigani 24,00 €
Poêlée de poulpe à l'huile d'olive, tomates grappes et persil plat.

Kalamari sti schara 21,00 €
Calamars grillés, artichauts & chorizo, roquette, huile d'olive au citron.

Feuilletés en pâte phyllo

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

Tyropita & Kréatopita * 14,00 €
Feuilleté à la Feta AOP d'Épire, fromage Kefalograviera et menthe fraîche.
Feuilleté à la viande d'agneau au fromage Kasseri et menthe.

Pikilia Mikri

Assiettes de dégustation pour 1 personne

Alfa 16,00 €
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 16,00 €
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 16,00 €
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 17,00 €
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 17,00 €
Salade de calamar au curcuma et pistou-basilic, **Fondue d'aubergine** aux poivrons grillés et vinaigre de Xérès, **Fava** (purée de pois cassés AOP de Santorin à la mastiha).

Plats chauds

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

Kranios spetsiota * 29,00 €
Maigre rôti à la tomate, au fenouil et aux olives de Kalamata.

Kalamaria ghémista 29,00 €
Calamar farci aux petits légumes, riz et supions, épinards et jus de crustacés.

Kotopoulo mé sousami * 23,00 €
Suprême de volaille fermière label rouge mariné au curcuma, à la broche, riz pilaf aux pignons, sauce avgolemono.

Giouvetsi * 22,00 €
Gratin d'épaule de veau au Kefalograviera (fromage de brebis), pâtes avoines, cannelle.

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

Keftédès * 23,00 €
Boulettes d'agneau et de veau à la menthe fraîche, petits légumes sautés à l'huile d'olive.

Moussaka * 24,00 €
Gratin d'aubergine et de courgette à l'agneau et au veau, concassé de tomate.

Moussaka mé lachana * 24,00 €
Gratin de légumes confits à la Feta AOP d'Épire et au basilic.

Lasagne Aphrodite * 21,00 €
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, tomate, céleri, Feta AOP d'Épire grillée

Lahanodolmadès avgolémone * 24,00 €
Paupiettes de choux farcis à l'agneau et au veau, sauce avgolémone, pilaf de blé concassé.

Afélia * 24,00 €
Cochon confit grillé, au vin Xinomavro et à la coriandre, pilaf de blé concassé et pistache.

Sheftalia mé koukia 27,00 €
Crépinettes d'agneau et de veau rôties à la broche, ragoût de fèves au cumin et pommes chypriotes.

Souvlaki 29,00 €
Brochette de gigot d'agneau rôtie à la broche, fondue d'aubergine aux poivrons confits.

Souvla 29,00 €
Épaule d'agneau rôtie à la broche, pâtes avoines et fromage de brebis (Kefalograviera).

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 * 10,00 €
Pâtisserie feuilletée aux amandes.

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

Kataifi * 12,00 €
Rouleau de cheveux d'ange aux amandes, glace vanille.

Suggestion du Sommelier :
AOC Muscat de Rio Patras, Domaine Parparoussis 14° (7cl) 8,50 €
ou Liqueur de Mastiha de Chios (5cl) 7,50 €

Parfait glacé chocolat-pistache * 12,00 €
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) 8,50 €

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) 8,50 €

Glaces et sorbets Bio * 10,00 €

Suggestion du Sommelier :
AOC Visanto de Santorin, Domaine Argyros 13,5° (7cl) 10,00 €

Vins (extrait de la carte) 37,5cl 75cl

Attique, Retsina, 34,00 €
Domaine Papagiannakos

VDP Blanc Péloponnèse 35,00 €
Domaine Mercouri, Foloí

IGP Cyclades, Vin rosé 40,00 €
Domaine Argyros, Atlantis

IGP Letrini, Vin rouge 24,00 € 44,00 €
Domaine Mercouri