


MENUS

Entrée & plat A choisir parmi les plats marqués d'un *	36 €
Plat & dessert A choisir parmi les plats marqués d'un *	32 €


TRILOGIE DE MÉZÉDÉS FROIDS

ACCOMPAGNÉE DE PAIN PITA

Houmous / taboulé vert / caviar d'aubergines *  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	16 €
Tzatziki / dolmadès / calamar au fenouil * 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	16 €
Aubergine fumée / fava / tarama * 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	16 €

TRILOGIE DE MÉZÉDÉS CHAUDS ET FROIDS


ACCOMPAGNÉE DE PAIN PITA

Poulpe / caviar d'aubergines / kolokythokeftédès 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, Kasseri et Parmesan, persil	19 €
Thon mi-cuit / houmous de cornilles / spanakokeftédès 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 Kasseri, aneth	17 €
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 Kasseri et Graviera, piment d'Espelette, aneth	17 €

ENTREES

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

PLATS

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

BROCHETTES À LA RÔTISSOIRE

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