




ENTREES

Calamari 'fritti'	18 €
Confit de tomate, anchois mariné, légumes croquants, aïoli au curcuma, condiment artichaut/roquette	
Thon rouge	22 €
En ceviche, houmous de pois chiches, légumes en pickles, sauce aux agrumes	
Halloumi AOP grillé * 	1 €
Velouté de potiron à la cannelle cassia, châtaigne au miel de Caroube, cresson frais	
Saint-Jacques	24 €
En carpaccio, clémentine, grenade, roquette, citrus à l'huile d'argan	
Salade crétoise * 	17 €
Romaine marinée, Fêta 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	

TERRE & MER

Maigre *	28 €
Rôti au thym citron, pot-au-feu de légumes au thé grec des montagnes, brisures de truffe, huile de kéfir	
Poulpe grillé	34 €
À huile d'olive, fava AOP de Santorin, tomate confite à l'origan, roquette	
Saint-Jacques	32 €
Rôtie, boutargue, cornilles au pesto, poivron mariné, courgette, condiment citron	
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	
Fregola Sarda 	22 €
Cuisinée comme un risotto, champignon sauvage, butternut au romarin, parmesan, émulsion amande-truffe	
Epeautre	29 €
Cuisiné comme un risotto, gambas flambées à l'ouzo, légumes grillés à la broche, jus au basilic	
Lasagnes *	25 €
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	26 €
Brochette de gigot d'agneau mariné à l'ail doux et au paprika Servie avec légumes de saison au paprika fumé et boulgour	28 €
Brochette de gambas marinées à l'huile, citron et origan Servie avec légumes de saison au paprika fumé et fondue de fenouil	32 €

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	12 €
Thé gourmand aux saveurs méditerranéennes	14 €
Pâtisseries en vitrine	13 €
Eclair Paris-Brest	
Eclair au chocolat	
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