

MENU AUX SAVEURS HELLENIQUES

Disponible de 11h30 à 15h, hors week-end et jours fériés.

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

Plat & dessert 35 €
A choisir parmi les plats marqués d'un *

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 / taboulé vert * 16 €
Aubergine grillée à l'huile d'olive, citron, ail
Œufs de cabillaud, huile d'olive et citron
Persil plat, boulgour, tomate, huile d'olive, citron


MEZEDES FROIDS ET CHAUDS


ACCOMPAGNES DE PAIN PITA

Fritto d'encornet / fondue de fenouil / taboulé vert 22 €
Fritto d'encornet, légumes croquants aux épices
Tomate, poireau, aneth, curcuma, paprika
Persil plat, boulgour, tomate, huile d'olive, citron

Poulpe / caviar d'aubergine / kolokythokeftédès 22 €
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

Thon mi-cuit / houmous / spanakokeftédès 21 €
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 Kasseri, aneth


Dolmadès / ktipiti / melitzanokeftédès  21 €
Feuilles de vigne farcies au riz arborio, aneth,
pignons de pin
Émincé de poivrons grillés, Féta AOP battue,
yaourt grec et pignons de pin
Galettes d'aubergines, pignons de pin, aux fromages
Kasseri et Graviera, piment d'Espelette, aneth

Falafel / taboulé vert / houmous  19 €
Boulettes de fève et pois chiche, coriandre, cumin
Persil plat, boulgour, tomate, huile d'olive, citron
Purée de pois chiche, crème de sésame, huile d'olive et citron

ENTREES

Calamari 'fritti'	18 €
Confit de tomate, anchois mariné, légumes croquants, aïoli au curcuma, condiment artichaut/roquette	
Tomate collection * 	17 €
Mozzarella 'di bufala', crumble Feta AOP-olive de Kalamata, câpre, Petimezi	
Halloumi AOP grillé * 	18 €
Asperge verte, tomate confite, gaspacho concombre-petit pois-basilic au yaourt grec	
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	
Asperge verte de Provence * 	17 €
Orange sanguine, yaourt à la fleur d'oranger, pistache torréfiée, fleurs séchées	
Aubergine * 	16 €
Confite aux herbes aromatiques, confit d'oignons, légumes de saison cuits à la broche, vinaigrette au Petimezi, condiment basilic	

TERRE & MER

Bar *	28 €
Rôti au thym citron, pomme de terre safranée, piquillos, salicorne, jus vert végétal au romarin	
Poulpe grillé	34 €
À huile d'olive, fava AOP de Santorin, tomate confite à l'origan, roquette	
Thon mi-cuit	28 €
Aux épices, fleur de courgette, boulgour, vierge de courgette-grenade-verveine	
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
- 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 * 26 €
Servie avec légumes de saison au paprika fumé et riz pilaf aux pignons de pin
- Brochette de gigot d'agneau mariné à l'ail doux et au paprika 28 €
Servie avec légumes de saison au paprika fumé et boulgour
- Brochette de gambas marinées à l'huile, citron et origan 32 €
Servie avec légumes de saison au paprika fumé et fondue de fenouil

FROMAGES

- SELECTION DE FROMAGES AFFINES *  12 €
Féta AOP, Gravigera, Halloumi AOP, huile d'olive, origan, noix confite
- 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 *	12 €
Crème de lait à la fleur d'oranger	
Assortiment de pâtisseries orientales (2 pièces) *	12 €
Glace au yaourt de brebis et miel	
Café gourmand aux saveurs méditerranéennes	12 €
Thé gourmand aux saveurs méditerranéennes	14 €
Pâtisseries en vitrine **	14 €
Eclair Paris-Brest	
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 saison	4 €/Boule

** Supplément de 2 € dans le Menu