

## FORMULES DÉJEUNER

<b>Entrée &amp; plat</b> A choisir parmi les plats marqués d'un *	36 €
<b>Plat &amp; dessert</b> A choisir parmi les plats marqués d'un *	32 €

## TRILOGIE DE MÉZÉDÉS FROIDS

### ACCOMPAGNÉE DE PAIN PITA

Houmous / taboulé vert / caviar d'aubergines * 	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	
Tzatziki / dolmadès / houmous* 	16 €
Émincé de concombre au yaourt grec, menthe, huile d'olive Feuilles de vigne farcies au riz Arborio, aneth, pignons de pin Purée de pois chiche, crème de sésame, huile d'olive et citron	
Aubergine fumée / fava / ktipiti * 	16 €
Pickles d'oignon rouge, tomate séchée, piment d'Espelette Émincé de poivrons grillés, Feta AOP, pignons de pin	
Champignons / poulpe / briami * 	18 €
A l'huile d'olive, thym, laurier, coriandre Au céleri branche, huile d'olive, vinaigre de Xérès Confit de 6 légumes mijotés au raz-el-hanout	
Salade de crevettes / dolmadès / tarama * 	18 €
Aux pleurotes, yaourt de brebis, huile d'olive, aneth Feuilles de vigne farcies au riz Arborio, aneth, pignons de pin Œufs de cabillaud, huile d'olive, citron	

## TRILOGIE DE MÉZÉDÉS CHAUDS ET FROIDS


### ACCOMPAGNÉE DE PAIN PITA

Kolokythokeftédès / poulpe / caviar d'aubergines 	22 €
Bouchées aux courgettes, pignons de pin, aux fromages Féta AOP, Kasserri et Parmesan, persil Au céleri branche, huile d'olive, vinaigre de Xérès Aubergines grillées à l'huile d'olive, citron, ail	
Spanakokeftédès / thon mi-cuit / houmous de cornilles 	21 €
Boulettes d'épinards, poireaux, oignons, aux fromages Feta AOP, Graviera et Kasserri, aneth Thon à la plancha, condiment piquillos/ciboulette Purée de cornilles, crème et huile de sésame torréfié	
Melitzanokeftédès / dolmadès / ktipiti 	18 €
Galettes d'aubergines, pignons de pin, aux fromages Kasserri et Graviera, piment d'Espelette, aneth Feuilles de vigne farcies au riz arborio, aneth, pignons de pin Émincé de poivrons grillés, Féta AOP battue, yaourt grec et pignons de pin	
Koupès / labneh / taboulé vert 	17 €
Boulettes de boulgour farcie à l'agneau et au veau, pignons de pin, persil, menthe Yaourt de brebis du nord de la Grèce, menthe, zaatar Persil plat, boulgour, tomate, huile d'olive, citron	

## ENTREES

Œuf bio * 	15 €
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 AOP et Féta AOP grillés * 	17 €
Gaspacho de tomate, fraise, poivron, concombre, condiment roquette/artichaut	
Poulpe poêlé	22 €
À huile d'olive, fava AOP de Santorin, tomate confite à l'origan, roquette	
Salade crétoise * 	16 €
Feta AOP, olive de Kalamata, tomate cerise, concombre, 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	
Raviole façon spanakopita* 	15 €
Farcie aux épinards, poireau, oignon, fromages grecs, graines de sésame, crème de Feta AOP	

## PLATS

Bar *	28 €
Rôti au thym citron, pomme de terre safranée, piquillos, salicorne, jus vert végétal au romarin	
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 *	25 €
Gratin d'aubergine et courgette à l'agneau et veau, concassé de tomate, légumes de saison	
Moussaka de légumes * 	25 €
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

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 €

## 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	12 €
Parfait glacé chocolat – pistache * Salade d'orange marinée à la cardamome	12 €
Macaron aux pistaches d'Egine AOP * Ganache, praliné pistache, jus d'agrumes parfumé à la rose	12 €
Macaron à la rose d'Agros * Ganache montée et compote à la rose	12 €
Tarte façon kourabiedes * Crème d'amande amère et sorbet fraise	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

## PAROLES DE CHEF

*« Bienvenue chez Osmossi, la nouvelle étape du périple des saveurs qui jalonne l'histoire de la Maison Mavrommatis.*

*Ce lieu souhaite devenir un lieu d'expression de la richesse culinaire du terroir hellénique.*

*Puisant son inspiration dans nos racines grecques et chypriotes, il incarne notre identité culturelle, reflet de notre héritage et de nos savoir-faire.*

*J'ai imaginé un voyage gustatif à la façon d'une osmose entre le passé, le présent et le futur, toujours inspiré par la richesse de la cuisine méditerranéenne.*

*Je suis ravi de vous inviter à découvrir les plaisirs secrets de ma table.*

*Puissiez-vous être séduits par l'excellence de notre tradition gastronomique.»*

**Andreas Mavrommatis**

 [osmossi.mavrommatis](https://www.instagram.com/osmossi.mavrommatis)

 [Osmossi](https://www.facebook.com/Osmossi)