

## 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 / dolmadès / 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 et 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

**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 et Féta AOP grillés \* ** 18 €  
Gaspacho de tomate, fraise, poivron, concombre, condiment roquette/artichaut
- Salade crétoise \* ** 17 €  
Romaine marinée, Féta AOP, olive de Kalamata, tomate cerise, concombre, feuille de câprier, légumes croquants, biscotte crétoise à la farine d'orge
- Pastèque \* ** 15 €  
Féta AOP, soupe froide concombre/pomme verte
- Aubergine \* ** 15 €  
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 \* 
- 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

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Yaourt de brebis *</b>  | 12 €      |
| Granola aux fruits secs, miel de Crète bio, fruits de saison   |           |
| <b>Macaron aux pistaches d'Egine AOP *</b>   | 12 €      |
| Ganache, praliné pistache,<br>jus d'agrumes parfumé à la rose  |           |
| <b>Mahalepi *</b>  | 12 €      |
| Crème de lait à la fleur d'oranger   |           |
| <b>Assortiment de pâtisseries orientales (2 pièces) *</b>  | 12 €      |
| Glace au yaourt de brebis et miel  |           |
| <b>Café gourmand aux saveurs méditerranéennes</b>  | 12 €      |
| <b>Thé gourmand aux saveurs méditerranéennes</b>   | 14 €      |
| <b>Pâtisseries en vitrine **</b>   | 14 €      |
| Eclair Paris-Brest<br>Tarte au citron meringuée<br>Dôme choco blanc, mangue, coco, fruit de la passion<br>Tartelette aux fraises, crème pâtissière à l'amande<br>amère, pâte sucrée, dôme à la fraise et fraises fraîches<br>Biscuit moelleux au chocolat au lait et chocolat noir |           |
| <b>Coupes glacées BIO au fil des saison</b>  | 4 €/Boule |

\*\* Supplément de 2 € dans le Menu