

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
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 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 €

DOUCEURS & GOURMANDISES

Yaourt de brebis *	12 €
Granola aux fruits secs, miel de Crète bio, fruits de saison	
Macaron aux pistaches d'Égine AOP *	12 €
Ganache, praliné pistache, jus d'agrumes parfumé à la rose	
Macaron à la rose d'Agros	12 €
Ganache montée et compote 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 €
<i>Caribbes-passion (mousse au chocolat, croustillant au poivre Voatsiperifery, insert passion)</i> <i>Tartelette aux fruits de saison</i> <i>Exotique (bavaroise à la noix de coco, croustillant praliné-coco, insert passion-mangue et mangue fraîche)</i> <i>Cheesecake au cédrat (fromage Katiki cuit et en mousse, biscuit au sucre muscovado, compote de cédrat)</i>	
Coupes glacées BIO au fil des saison	4 €/Boule

** Supplément de 2 € dans le Menu