

## 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
- Thon rouge** 22 €  
En ceviche, houmous de pois chiches, légumes en pickles, sauce aux agrumes
- Halloumi AOP grillé \* ** 18 €  
Velouté de potiron à la cannelle cassia, châtaigne au miel de Caroube, cresson frais
- 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
- 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
- Saint-Jacques** 32 €  
Rôtie, boutargue, cornilles au pesto, poivrons marinés, courgettes, 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
- 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

<b>Yaourt de brebis *</b> Granola aux fruits secs, miel de Crète bio, fruits de saison	12 €
<b>Mahalepi *</b> Crème de lait à la fleur d'oranger	12 €
<b>PÂTISSERIES MAISON MAVROMMATIS</b>	
<b>Macaron à la rose d'Agros *</b> Ganache montée et compote à la rose	12 €
<b>Macaron aux pistaches d'Egine AOP *</b> Ganache, praliné pistache, jus d'agrumes parfumé à la rose	12 €
<b>Caraïbes-passion **</b> Mousse au chocolat, croustillant au poivre Voatsiperifery, insert passion	12 €
<b>Tartelette aux fruits de saison **</b>	12 €
<b>Exotique **</b> Bavaroise à la noix de coco, croustillant praliné-coco, insert passion-mangue et mangue fraîche	12 €
<b>Cheesecake au cédrat **</b> Fromage Katiki cuit et en mousse, biscuit au sucre muscovado, compote de cédrat	12 €
<b>Coupes glacées BIO au fil des saison</b>	4 €/Boule
<b>Assortiment de pâtisseries orientales (2 pièces) *</b> Glace au yaourt de brebis et miel	12 €
<b>Café gourmand aux saveurs méditerranéennes</b>	12 €
<b>Thé gourmand aux saveurs méditerranéennes</b>	14 €

\*\* Supplément de 2 € dans le Menu