

MENU AUX SAVEURS HELLÉNIQUES

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

Entrée & plat

A choisir parmi les plats marqués d'un *

39 €

Plat & dessert

A choisir parmi les plats marqués d'un *

35 €

MÉZÉDÈS FROIDS

ACCOMPAGNÉS DE PAIN PITA

Houmous / taboulé vert / caviar d'aubergine *

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

16 €

Poulpe / dolmadès / fava *

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

16 €

Caviar d'aubergine / tarama / taboulé vert *

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

16 €

MÉZÉDÈS FROIDS ET CHAUDS

ACCOMPAGNÉS DE PAIN PITA

Fritto d'encornet / fondue de fenouil / taboulé vert

Fritto d'encornet, légumes croquants aux épices
Tomate, poireau, aneth, curcuma, paprika
Persil plat, boulgour, tomate, huile d'olive, citron

22 €

Poulpe / caviar d'aubergine / kolokythokeftédès

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

22 €

Thon mi-cuit / houmous / spanakokeftédès

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

21 €

Dolmadès / ktipiti / melitzanokeftédès

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


21 €

Falafel / taboulé vert / houmous


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

19 €

ENTRÉES

Calamari 'fritti'	18 €
Confit de tomate, anchois mariné, légumes croquants, aioli 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 »

A la tomate, crumble de Féta AOP grillée

21 €

Epeautre

Cuisiné comme un risotto, gambas flambées à l'ouzo, légumes grillés à la broche, jus au basilic

29 €

Lasagnes *

Pâte maison, viande de veau aux aromates, vieux Parmesan et Gravigera

25 €

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 €

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

Mahalepi * 12 €
Crème de lait à la fleur d'oranger

PÂTISSERIES MAISON MAVROMMATIS

Dôme à la rose d'Agros * 12 €
Sablé friable, biscuit macaron, compotée de litchi, ganache montée amande-rose

Macaron aux pistaches d'Egine AOP * 12 €
Ganache, praliné pistache, coulis à la fleur d'oranger

Opéra au Metaxa * 12 €
Biscuit joconde, crème au beurre café, ganache caramélisée

Exotique * 12 €
Bavaroise à la noix de coco, croustillant praliné-coco, insert passion-mangue et mangue fraîche

Tarte au chocolat * 12 €
Bavaroise à la noix de coco, croustillant praliné-coco, insert passion-mangue et mangue fraîche

Trois chocolats * 12 €
Biscuit moelleux au chocolat 68%, croustillant au grué de cacao, crème légère au chocolat au lait, ganache montée chocolat blanc-vanille

Tropézienne * 12 €
Brioche au tahini, marmelade d'orange, crème diplomate à la fleur d'oranger

Tarte à la clémentine * 12 €
Pâte sucrée, crème d'amande, compote et crème mousseuse à la clémentine

Coupes glacées BIO au fil des saison 4 €/Boule

Assortiment de pâtisseries orientales (2 pièces) * Glace au yaourt de brebis et miel 12 €

Café gourmand aux saveurs méditerranéennes 12 €

Thé gourmand aux saveurs méditerranéennes 14 €