

# Les Délices d'Aphrodite

Le Bistrot

## AU DÉJEUNER

(sauf week-end et jours fériés)

### Formule Aphrodite 29,50 €

Entrée + plat ou plat + dessert au choix à choisir parmi les plats marqués d'un \*

### Assiettes dégustation

**Pikilia** 26,00 €  
Assiette de 8 entrées froides en petites portions.

**Méga Pikilia** 27,00 €  
Assiette de 4 entrées froides et 6 chaudes en petites portions.

## Entrées froides

**Tzatziki & Dolmadès \*** 13,00 €  
**Émincé de concombre au yaourt** et à la menthe fraîche & **Dolmadès**, feuilles de vigne Bio de Chalkidiki, farcies au riz Arborio, aneth et pignons de pin.

**Prasino Taboulé & Melitzanosalata \*** 13,00 €  
**Taboulé vert** au blé concassé & **Caviar d'aubergines** grillées à l'huile d'olive, ail et citron.

**Ktipiti & Kokkines Piperies sti schara \*** 13,00 €  
**Émincé de poivrons grillés**, Feta AOP d'Epire battue, yaourt grec & **Poivrons doux grillés** marinés à l'huile d'olive, vinaigre de Xérès, ail, origan.

**Tarama & Manitaria sé ladi elias \*** 13,00 €  
**Œufs de cabillaud**, huile d'olive et citron & **champignons** à l'huile d'olive.

**Houmous & Kapnistes Melitzanes \*** 13,00 €  
**Houmous**, crème de sésame, purée de pois chiches à huile d'olive et citron & **Aubergine fumée** en salade, oignons marinés, tomates en dés, huile d'olive, citron et piment d'Espelette.

**Salata Kalamari & Fava** 16,80 €  
**Salade de calamar** au curcuma pistou & **Fava**, purée de pois cassés AOP de Santorin à la mastiha.

**Choriatiki** 16,00 €  
Salade grecque à la Feta AOP d'Epire.

**Oktapodi & Melitzanosalata** 18,00 €  
**Poulpe mariné** à l'huile d'olive, céleri branche à l'origan & **Caviar d'aubergines** grillées à l'huile d'olive, citron, ail.

## Entrées chaudes

**Cromesquis de légumes** 15,00 €  
**Mélitzanokeftédès**, galettes d'aubergines, pignons de pin, fromages grecs (Kasseri, Graviera) et piment d'Espelette.

**Spanakokeftédès**, rissoles d'épinards, poireaux, oignons, fromages grecs (Feta, Graviera, Kasseri) et aneth.

**Kolokythokeftédès**, bouchées aux courgettes, pignons de pin, fromages grecs (Feta, Kasseri), Parmesan.

**Tzatziki**, émincé de concombre au yaourt grec à la menthe et huile d'olive.

**Tyri scharas** 15,50 €  
Féta et halloumi, (fromage de Chypre) grillés en salade.

**Oktapodi sto tigani** 26,00 €  
Poêlée de poulpe à l'huile d'olive, tomates grappes et persil plat.

**Kalamari sti schara** 23,00 €  
Calamars grillés, artichauts & chorizo, roquette, huile d'olive au citron.

## Feuilletés en pâte phyllo

**Eliopita & Spanakopita \*** 14,00 €  
Feuilleté aux olives de Volos, tomates confites, manouri. Feuilleté aux épinards et aux deux fromages de brebis.

**Tyropita & Kréatopita \*** 14,00 €  
Feuilleté à la Feta AOP d'Epire, fromage Kefalograviera et menthe fraîche. Feuilleté à la viande d'agneau au fromage Kasseri et menthe.

## Pikilia Mikri

Assiettes de dégustation pour 1 personne

**Alfa** 17,00 €  
**Houmous** (crème de pois chiches au sésame), **Taboulé vert** au blé concassé, tomate, huile d'olive et citron, **Caviar d'aubergines** grillées à l'huile d'olive, citron, ail.

**Vita** 17,00 €  
**Ktipiti**, émincé de poivrons grillés, feta battue, yaourt grec et pignons de pin, **Taboulé vert** au blé concassé, tomate, huile d'olive et citron, **Poivrons doux grillés** marinés à l'huile d'olive, vinaigre de Xérès, ail, origan.

**Gamma** 17,00 €  
**Aubergines fumées** en salade, oignons marinés, tomates en dés, huile d'olive, citron et piment d'Espelette, **Dolmadès**, feuilles de vignes farcies au riz et pignons de pin, **Tzatziki**, émincé de concombre au yaourt grec à la menthe et huile d'olive.

**Delta** 18,00 €  
**Tarama blanc extra**, œufs de cabillaud, huile d'olive et citron, **Poulpe mariné** à l'huile d'olive, céleri branche à l'origan, **Caviar d'aubergines** grillées à l'huile d'olive, citron, ail.

**Epsilon** 18,00 €  
**Salade de calamar** au curcuma et pistou-basilic, **Fondue d'aubergine** aux poivrons grillés et vinaigre de Xérès, **Fava** (purée de pois cassés AOP de Santorin à la mastiha).

## À la rôti

**Garidès mé skordo** 31,00 €  
Poêlée de gambas à l'ail et concassé de tomate.

**Souvlaki** 30,00 €  
Brochette de gigot d'agneau rôtie à la broche, fondue d'aubergine aux poivrons confits.

**Souvla** 30,00 €  
Épaule d'agneau rôtie à la broche, pâtes avoines et fromage de brebis (Kefalograviera).

**Kotopoulo mé sousami \*** 26,00 €  
Suprême de volaille fermière label rouge mariné au curcuma, à la broche, riz pilaf aux pignons, sauce avgolemono.

## Plats chauds

**Giouvetsi \*** 24,00 €  
Gratin d'épaule de veau au Kefalograviera (fromage de brebis), pâtes avoines, cannelle.

**Kranios spetsiota \*** 29,00 €  
Maigre rôti à la tomate confite, à l'aneth, au fenouil et aux olives de Kalamata.

**Kalamaria ghémista** 29,00 €  
Calamar farci aux petits légumes, riz et supions, épinards et jus de crustacés.

**Vodino magoulo sigopsiméno** 30,00 €  
Joue de bœuf confite, boulgour, pistaches, raisins, sauce stifado.

**Keftédès \*** 24,00 €  
Boulettes d'agneau et de veau à la menthe fraîche, petits légumes sautés à l'huile d'olive.

**Moussaka \*** 25,00 €  
Gratin d'aubergine et de courgette à l'agneau et au veau, concassé de tomate.

**Moussaka mé lachana \*** 25,00 €  
Gratin de légumes confits à la Feta AOP d'Epire et au basilic.

**Lasagne Aphrodite \*** 23,00 €  
Pâte maison à la viande de veau, parmesan et Graviera.

**Kleftiko mé fasolia ké sélino** 30,00 €  
Haut de gigot d'agneau confit à la façon des maquisards, haricots géants et verts, tomate, céleri, Feta AOP d'Epire grillée.

**Lahanodolmadès avgolémono \*** 25,00 €  
Paupiettes de choux farcis à l'agneau et au veau, sauce avgolémono, pilaf de blé concassé.

**Afélia \*** 25,00 €  
Cochon confit grillé, au vin Xinomavro et à la coriandre, pilaf de blé concassé et pistache.

## Fromages et desserts

Le sommelier des Délices d'Aphrodite vous suggère un verre de vin liquoreux exceptionnel.

**Féta mé rigani** 11,50 €  
Fromage de brebis à l'huile d'olive et origan.

Suggestion du Sommelier :  
Domaine Hatzidakis, Familia 9,00 €

**Baklava \*** 11,50 €  
Pâtisserie feuilletée aux amandes.

Suggestion du Sommelier :  
Metaxa 7 étoiles 40° (4cl) 10,00 €

ou AOP Vinsanto,  
Domaine Argyros, 13,5° (7cl) 10,00 €

**Kataifi \*** 12,50 €  
Rouleau de cheveux d'ange aux amandes, glace vanille.

Suggestion du Sommelier :  
AOC Muscat de Rio Patras,  
Domaine Parparoussis 14° (7cl) 8,50 €

ou Liqueur de Mastiha de Chios (5cl) 7,50 €

**Parfait glacé chocolat-pistache \*** 12,50 €  
Salade d'oranges marinées à la cardamome.

Suggestion du Sommelier :  
Melias, Domaine Papagiannakos 8,00 €

**Les traditionnels yaourts grecs Mavrommatis \*** 11,50 €  
Yaourt au miel et noix, au lait de brebis ou au lait de chèvre ou au lait de vache.

Suggestion du Sommelier :  
AOC Muscat de Rio Patras,  
Domaine Parparoussis 14° (7cl) 8,50 €

**Mahalépi \*** 11,50 €  
Crème de lait à la fleur d'oranger et pistaches grillées.

Suggestion du Sommelier :  
AOC Commandaria St John de Chypre,  
vin de paille, 15° (7cl) 8,50 €

**Glaces et sorbets Bio \*** 10,50 €

Suggestion du Sommelier :  
AOP Vinsanto, Domaine Argyros 13,5° (7cl) 10,00 €

**Vins (extrait de la carte)** 37,5cl 75cl

**Attique, Retsina,** 40,00 €  
Domaine Papagiannakos

**VDP Blanc Péloponnèse** 37,00 €  
Domaine Mercouri, Foloi

**IGP Cyclades, Vin rosé** 42,00 €  
Domaine Argyros, Atlantis

**IGP Letrini, Vin rouge** 28,00 € 48,00 €  
Domaine Mercouri

prix nets