

MENU AUX SAVEURS HELLÉNIQUES

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 *	

MÉZÉDÈS FROIDS

ACCOMPAGNÉS 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.	

MÉZÉDÈS FROIDS ET CHAUDS


ACCOMPAGNÉS 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.	

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 et Feta 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.
- Asperge verte de Provence * ** 15 €
Orange sanguine, yaourt à la fleur d'oranger, pistache torréfiée, fleurs séchées.

TERRE & MER

- Bar *** 28 €
Rôti au thym citron, légumes de saison et safran, pâtes Mama Irene.
- Poulpe grillé** 34 €
À huile d'olive, fava AOP de Santorin, tomate confite à l'origan, roquette.
- 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.
- Soudjoukakia *** 25 €
Boulettes de bœuf Label Rouge, concassé de tomate, cumin, riz.
- Magoulo stifado *** 28 €
Joue de boeuf confite, boulgour, pistaches, raisins, sauce stifado.

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 €

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 d'aubergine.

32 €

FROMAGES

SELECTION DE FROMAGES AFFINES *

Féta AOP, Graviera, 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 €
Pâte sucrée cacao, croustillant praliné chocolat, ganache, mousse chocolat à la fève de tonka.

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.

Tartelette aux fraises* 12 €
Crème pâtissière à l'amande amère, pâte sucrée, dôme à la fraise et fraises fraîches.

Coupes glacées BIO au fil des saison 4 €/Boule

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 €