

FORMULES DÉJEUNER

Entrée & plat

A choisir parmi les plats marqués d'un *

36 €

Plat & dessert

A choisir parmi les plats marqués d'un *

32 €

TRILOGIE DE MÉZÉDÉS FROIDS

ACCOMPAGNÉE DE PAIN PITA

Houmous / taboulé vert / caviar d'aubergines *

- 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 €

Tzatziki / dolmadès / briami *

- Émincé de concombre au yaourt grec, menthe, huile d'olive.
- Feuilles de vigne farcies au riz Arborio, aneth, pignons de pin.
- Confit de 6 légumes mijotés au raz-el-hanout.

16 €

Salade de crevettes / fava / tarama *

- Salade de crevettes aux pleurotes, yaourt de brebis, huile d'olive, aneth.
- Purée de pois cassés AOP de Santorin à la mastiha.
- Œufs de cabillaud, huile d'olive, citron.

18 €

TRILOGIE DE MÉZÉDÉS CHAUDS ET FROIDS

ACCOMPAGNÉE DE PAIN PITA

Kolokythokeftédès / poulpe / aubergines fumées

- Bouchées aux courgettes, pignons de pin, aux fromages Féta AOP, Kasseri et Parmesan, persil.
- Poulpe au céleri branche, huile d'olive, vinaigre de Xérès.
- Aubergines fumées en salade, pickles d'oignon rouge, tomate séchée.

22 €

Spanakokeftédès / thon mi-cuit / houmous

- Boulettes d'épinards, poireaux, oignons, aux fromages Feta AOP, Graviera et Kasseri, aneth.
- Thon à la plancha, condiment piquillos-ciboulette.
- Purée de pois chiche, crème de sésame, huile d'olive et citron.

21 €

Melitzanokeftédès / dolmadès / ktipiti

- Galettes d'aubergines, pignons de pin, aux fromages Kasseri et Graviera, piment d'Espelette, aneth.
- Feuilles de vigne farcies au riz arborio, aneth, pignons de pin.
- Émincé de poivrons grillés, Féta AOP battue, yaourt grec et pignons de pin.




18 €

Labneh / falafel / taboulé blanc


- Yaourt de brebis du nord de la Grèce, menthe, zaatar.
- Boulettes de fève et pois chiche, coriandre, cumin.
- A l'orientale, aux tomates fraîches, poivron, coriandre.

18 €

ENTREES

- Œuf bio * ** 15 €
Mollet, fondue d'aubergine, Feta AOP grillée et râpée, ciboulette.
- Thon rouge** 22 €
En ceviche, houmous de pois chiches, légumes en pickles, sauce aux agrumes.
- Halloumi AOP et Feta AOP grillés * ** 17 €
Gaspacho de tomate, fraise, poivron, concombre, condiment roquette/artichaut.
- Poulpe poêlé** 22 €
À huile d'olive, fava AOP de Santorin, tomate confite à l'origan, roquette.
- Salade crétoise * ** 16 €
Feta AOP, olive de Kalamata, tomate cerise, concombre, 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.
- Raviole façon spanakopita* ** 15 €
Farcie aux épinards, poireau, oignon, fromages grecs, graines de sésame, crème de Feta AOP.
- Asperge verte de Provence * ** 15 €
Orange sanguine, yaourt à la fleur d'oranger, pistache torréfiée, fleurs séchées.

PLATS

- Bar *** 28 €
Rôti au thym citron, écrasé de pomme de terre, asperge verte, jus végétal au romarin.
- Kalamaria ghémista** 28 €
Calamar farci aux petits légumes, riz et supion, épinard, jus de crustacés.
- Magoulo stifado** 28 €
Joue de bœuf confite, boulgour, pistaches, raisins, sauce stifado.
- Moussaka traditionnelle *** 25 €
Gratin d'aubergine et courgette à l'agneau et veau, concassé de tomate, légumes de saison.
- Moussaka de légumes * ** 25 €
Gratin de légumes confits aux fromages grecs, concassé de tomate, légumes de saison.
- Soudjoukakia *** 24 €
Boulettes de bœuf Label Rouge, concassé de tomate, cumin, riz.

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 d'aubergine.

DOUCEURS & GOURMANDISES

Yaourt de brebis * 12 €

Granola aux fruits secs, miel de Crète bio, fruits de saison.

Café gourmand * 12 €

Assortiment de pâtisseries grecques.

Mahalepi * 12 €

Crème de lait à la fleur d'oranger, pistaches.

Parfait glacé à l'amande caramélisée * 12 €

Salade d'oranges marinées au jus d'agrumes.

Macaron aux pistaches d'Egine AOP * 12 €

Ganache, praliné pistache, jus d'agrumes parfumé à la rose.

Dôme à la rose d'Agros * 12 €

Sablé friable, biscuit macaron, compotée de litchi, ganache montée amande-rose.

Tarte façon kourabiedes * 12 €

Crème d'amande amère et sorbet fraise.

Manouri * 12 €

Fromage au lait de chèvre et de brebis, miel forestier crétois, pistaches d'Egine AOP, fruits de saison.

Coupes glacées au fil des saisons 4 €/Boule

PAROLES DE CHEF

« Bienvenue chez Osmossi, la nouvelle étape du périple des saveurs qui jalonne l'histoire de la Maison Mavrommatis.

Ce lieu souhaite devenir un lieu d'expression de la richesse culinaire du terroir hellénique.

Puisant son inspiration dans nos racines grecques et chypriotes, il incarne notre identité culturelle, reflet de notre héritage et de nos savoir-faire.

J'ai imaginé un voyage gustatif à la façon d'une osmose entre le passé, le présent et le futur, toujours inspiré par la richesse de la cuisine méditerranéenne.

Je suis ravi de vous inviter à découvrir les plaisirs secrets de ma table.

Puissiez-vous être séduits par l'excellence de notre tradition gastronomique.»

Andréas Mavrommatis



osmossi.mavrommatis



Osmossi