

Thalie

maison mavrommátis

MENUS DEJEUNER

Disponibles de 12h à 14h30, hors week-end et jours fériés.

Entrée/Mézédès + Plat	39 €
Plat + Fromage/Dessert	36 €

DUOS DE MEZEDES FROIDS

Poivrons doux grillés & Aubergine fumée <i>Poivrons doux grillés marinés à l'huile d'olive, vinaigre de Xérès, ail et origan. Aubergine fumée en salade, tomate séchée, piment d'Espelette.</i>	15 €
Tzatziki & Dolmadès <i>Emincé de concombre, yaourt grec, ail et menthe. Feuilles de vignes farcies au riz Carolina de Fthiotida (Grèce), aneth, pignons de pin.</i>	15 €
Poulpe & Fava (Louvana) <i>Poulpe au céleri branche, huile d'olive, vinaigre de Xérès, origan. Purée de pois cassés de Chypre à l'huile d'olive.</i>	19 €
Houmous de pois chiche & Taboulé vert <i>Purée de pois chiches de Larissa (Grèce), crème de sésame (tahini), huile d'olive et citron. Taboulé vert de persil plat, boulgour, tomate, huile d'olive, citron.</i>	15 €
Tarama blanc extra & Caviar d'aubergine <i>Œufs de cabillaud, jus de citron. Caviar d'aubergine grillée à l'huile d'olive, yaourt grec, ail.</i>	15 €

MEZEDES CHAUDS ET FROIDS

Kefta de poulet & Labneh <i>Boulettes de poulet farcies aux champignons, olive de Kalamata, quatre épices. Yaourt de brebis du nord de la Grèce, menthe, zaatar.</i>	16 €
Falafel, Houmous de pois chiche & Taboulé vert <i>Boulettes de fève et pois chiche, coriandre, cumin. Purée de pois chiches de Larissa (Grèce), crème de sésame (tahini), huile d'olive et citron. Taboulé vert de persil plat, boulgour, tomate, huile d'olive, citron.</i>	16 €
Spanakopita, Eliopita & Tzatziki <i>Feuilleté en pâte phyllo aux épinards, poireau, fromages Féta AOP, Graviera et Kasseri, aneth. Feuilleté en pâte phyllo aux olives de Kalamata, aux fromages Féta AOP, Kasseri et Manouri AOP, pistou, coriandre. Emincé de concombre, yaourt grec, ail et menthe.</i>	16 €
Melitzanokeftédès, Koupès & Ktipiti <i>Galettes d'aubergine aux pignons de pin et aux fromages de brebis. Boulettes de boulgour farcies à l'agneau et au veau, pignons de pin, Persil et menthe. Emincé de poivrons grillés, Féta AOP battue, yaourt grec et pignons de pin.</i>	17 €

ASSIETTES DE DEGUSTATION « PIKILIA »

(Non comprises dans les menus déjeuner.)

PRAXI ENA

Végan – 6 mézédès froids

Houmous – Taboulé vert – Poivrons grillés – Dolmadès – Aubergine fumée – Tzatziki.

29 €

PRAXI DYO

8 mézédès chauds et froids

Caviar d'aubergine – Ktipiti – Labneh – Tarama – Kefta de poulet – Koupès – Melitzanokeftédès – Crevettes aux pleurotes.

34 €

ENTREES

Thon rouge

Thon façon tataki, houmous de pois chiche, légumes en pickles.

22 €

Œuf BIO

Œuf mollet, fondue d'aubergine, Feta AOP grillée et râpée, ciboulette.

15 €

Halloumi AOP et Feta AOP grillés

Halloumi AOP grillé, Feta AOP grillée, câpron, concombre, tomate, menthe, origan et mesclun du chef.

17 €

Salade crétoise

Tomate, concombre, poivron grillé, poivron croquant, olive de Kalamata, Feta AOP, oignon rouge, biscotte crétoise, menthe et persil.

17 €

Salade de légumes grillés

Courgette, aubergine et poivron grillé, sucrose et kavroumadakia au sésame.

17 €

Melitzana confite

Aubergine confite aux herbes aromatiques, fondue d'aubergine, légumes croquants, Feta AOP grillée et râpée, huile verte, condiment curcuma.

15 €

Poulpe

A l'huile d'olive, Fava (Louvana), tomate confite à l'origan et à la cébette, roquette.

28 €

(+6,00 €
au menu)

Lentilles BIO & Filets d'anchois marinés

Lentilles vertes BIO de Grevena et riz Carolina (Grèce), échalote caramélisée, olive taggiasche & filets d'anchois du golfe de Gascogne marinés, tomate séchée, huile d'olive.

22 €

PLATS

ZYMARIKÁ - PATES

Kritharaki

Pâtes avoines aux champignons, crumble de Feta AOP grillée, fromage Kefalograviera râpé.

22 €

Ravioles de Halloumi AOP

Briami (confit de légumes), crémeux courgette/basilic/menthe au yaourt de brebis, Feta AOP grillée, citron, menthe.

22 €

Lasagnes à la viande d'agneau et de veau

Tomate, aux fromages Kasseri, Kefalograviera et Parmesan.

25 €

Lasagnes aux légumes grillés

Aux fromages Kasseri, Kefalograviera et Parmesan.

25 €

PSÁRIA – POISSONS

Maigre

Rôti au thym citron, raviole de Spanakopita, sauce iodée au safran de Kozani AOP et olives.

28 €

Gambas

Épeautre cuisiné comme un risotto, gambas flambées à l'ouzo, légumes croquants, jus au basilic.

30 €

KRÉATA - VIANDES

Brochette de poulet

Poulet fermier label rouge mariné au yaourt grec et épices du chef. Servie avec Spanakorizo (riz aux pignons de pin et épinards) et jus de poulet citronné.

29 €

Brochette d'agneau

Gigot d'agneau mariné à l'air doux et aux épices du chef. Servie avec légumes croquants, paprika fumé, boulgour et jus d'agneau.

32 €

Moussaka traditionnelle

Gratin d'aubergine et courgette à la viande d'agneau et de veau, concassé de tomate, fromages Graviera, Kasseri et Parmesan.

25 €

Soudjoukakia

Boulette de bœuf Label rouge, concassé de tomate, cumin, perles de blé grecques, Feta AOP grillée et râpée.

26 €

Magoulo Stifado

Joue de bœuf confite, pistaches, sauce stifado, légumes de saison.

28 €

FROMAGES

Manouri AOP

Fromage au lait de chèvre et de brebis, miel forestier crétois, pistaches d'Egine AOP, tomates cerises confites.

12 €

Assiette dégustation

Assortiment de fromages grecs de brebis et de chèvre.

14 €

DESSERTS

Mahalépi

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

13 €

Yaourt grec de brebis

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

13 €

Desserts pâtisseries

Choix en vitrine.

15 €

Assortiment de pâtisseries orientales (2 pièces)

Glace au yaourt de brebis et miel.

13 €

Coupe glacée (3 boules)

Parfums au choix.

12 €

PAROLES DE CHEF

*« Des collines à perte de vue
coiffées d'antiques moulins à vent.
Des agneaux qui broutent à flanc de
côteaux une herbe sauvage et salée par les
vents de mer, entre des oliviers centenaires.*

*Des abricots mûris au soleil
des îles Ioniennes, les légumes
de ces petits jardins aux murets
de pierres sèches qui accumulent
tout le jour la douce chaleur
et reçoivent le soir la brise marine porteuse
des légendes d'Ulysse et d'Alexandre.*

*Voilà l'univers qui m'a nourri.
Comment ne pas avoir envie
de partager ces émotions
et les mettre dans ma cuisine ?*

*C'est bien cette atmosphère,
ces odeurs de lavande et d'épices,
ces saveurs de poivre et de miel,
ces couleurs de fruits mûrs, gorgés
de soleil que je vous ferai
partager lors de votre repas.
Une parenthèse ensoleillée
dans votre journée de travail. »*

Andreas Mavrommatis

