

MENU CARTE AUX SAVEURS HELLÉNIQUES

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

Mézédès/Entrée & plat ou Plat & dessert

38 €

MÉZÉDÈS

ACCOMPAGNÉS DE PAIN PITA

Poivrons doux grillés + Caviar d'aubergine

15 €

Poivrons doux grillés marinés à l'huile d'olive, vinaigre de Xérès, ail et origan + Caviar d'aubergine grillée à l'huile d'olive, yaourt grec, ail.

Champignons à la grecque + Tarama blanc extra

15 €

Champignons à l'huile d'olive, thym, laurier, coriandre + Œufs de cabillaud, jus de citron.

Ktipiti + Melitzanokeftédès

15 €

Émincé de poivrons grillés, Féta AOP battue, yaourt grec et pignons de pin + Galettes d'aubergines, pignons de pin, aux fromages Kasserli et Graviera, piment d'Espelette, aneth.

Houmous de pois chiches + Taboulé vert

15 €

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 et citron.

Tzatziki + Dolmadès

15 €

Émincé de concombre, yaourt grec, ail et menthe + Feuilles de vignes farcies au riz Carolina de Fthiotida (Grèce), aneth, pignons de pin.

Kefta de poulet + Tzatziki

15 €

Boulettes de poulet farcies aux champignons, olive de Kalamata, quatre épices + Émincé de concombre, yaourt grec, ail et menthe.

Cromesquis de légumes + Labneh

15 €

Méltzanokeftédès (fritures d'aubergine & fromage), Spanakokeftédès (fritures d'épinard & fromage) et Kolokythokeftédès (fritures de courgette & fromage) + Yaourt de brebis du nord de la Grèce, menthe, zaatar.

Poulpe + Fava (Louvana)

20 €

Poulpe au céleri branche, huile d'olive, vinaigre de Xérès, origan + Purée de pois cassés de Chypre à l'huile d'olive.

suppl. 4 €
au menu

Falafel + Taboulé vert + Houmous de pois chiches

18 €

Boulettes de fève et pois chiche, coriandre, cumin + Taboulé vert de persil plat, boulgour, tomate, huile d'olive, citron + Purée de pois chiches de Larissa (Grèce), crème de sésame (tahini), huile d'olive et citron.

suppl. 2 €
au menu

ENTRÉES

Calamari 'fritti'

Confit de tomate, légumes croquants, aioli au curcuma.

20 €
suppl. 2 €
au menu

Œuf bio

Mollet, fondue d'aubergine, Feta AOP grillée et râpée, roquette, ciboulette.

17 €

Halloumi AOP et Feta AOP grillés

Gaspacho de tomate cerise, fraise, poivron, oignon rouge.

18 €

Salade crétoise

Romaine marinée, Feta AOP, olive de Kalamata, tomate cerise, concombre, feuille de câprier, câpre, légumes croquants, biscotte crétoise à la farine d'orge.

19 €

Salade de printemps

Betterave, yaourt grec de brebis, pomme de terre au thym, ail, Feta AOP, persil, huile d'olive et noix.

18 €

Thon rouge

En ceviche, houmous de pois chiches, légumes en pickles, sauce aux agrumes.

22 €
suppl. 4 €
au menu

TERRE & MER

Bar

Rôti, épinard, tomate cerise, carotte, oignon, jus de romarin, condiment au curcuma.

32 €
suppl. 2 €
au menu

Poulpe grillé

À huile d'olive, fava AOP de Santorin, tomate confite à l'origan, roquette, oignon caramélisé.

34 €
suppl. 4 €
au menu

Moussaka traditionnelle

Gratin d'aubergines et courgettes à l'agneau et veau, concassé de tomate.

26 €

Moussaka de légumes

Gratin de légumes confits aux fromages grecs, concassé de tomate.

25 €

Soudjoukakia

Boulettes de bœuf Label Rouge, concassé de tomate, cumin, riz, Feta AOP grillée.

28 €



Végétarien

PÂTES

Penne « Martelli »

23 €

A la tomate cerise, oignon, courgette, crumble de Feta AOP grillée, Parmesan râpé.

Ravioles de Halloumi AOP

23 €

Briami aux légumes, crémeux courgette/basilic/menthe au yaourt de brebis, Gravigera.

Lasagnes

25 €

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

Kritharoto

32 €

Aux gambas flambées à l'ouzo, pâtes avoines, sauce tomate cerise, asperge, bisque de gambas/légumes/Metaxa et parmesan.

*suppl. 2€
au menu*

BROCHETTES À LA RÔTISSOIRE

Brochette de poulet fermier label rouge mariné

28 €

Servie avec du riz aux épinards (spanakorizo), sauce au citron.

Brochette de gigot d'agneau mariné à l'ail doux et au paprika

32 €

Servie avec du boulgour aux légumes, jus d'agneau.

*suppl. 2€
au menu*

FROMAGES

SELECTION DE FROMAGES AFFINÉS 

Féta AOP, Gravigera, Halloumi AOP, huile d'olive, origan, noix confite

13 €

Manouri AOP

13 €

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

DOUCEURS & GOURMANDISES

Yaourt de brebis 13 €
Granola aux fruits secs, miel de Crète bio, fruits de saison.

Mahalepi 13 €
Crème de lait à la fleur d'oranger.

DESSERTS PÂTISSIERS MAISON 15 €

Rose-Bergamote suppl. 2 €
Sablé friable au zest de cédrat, biscuit imbibé et gel à la bergamote, ganache montée à l'eau de rose d'Agros, crème moussieuse à la bergamote. *au menu*

Pistache-framboise
Croustillant, dacquoise, crémeux praliné, ganache montée à la pistache, compote à la framboise et framboises fraîches.

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

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

Tarte au chocolat
Pâte sucrée cacao, croustillant praliné chocolat, ganache, mousse chocolat à la fève de tonka.

Tarte fraise-sésame
Pâte sucrée, biscuit moelleux et crémeux praliné au sésame, coulis, compote caramélisée et crème moussieuse à la fraise.

Tarte à la noisette
Pâte sucrée, croustillant, dacquoise, gianduja, mousse, crème montée et praliné à la noisette.

Tropézienne
Brioche au tahini imbibée à la fleur d'oranger, marmelade d'orange, crème diplomate à la vanille de Madagascar.

Coupes glacées BIO au fil des saison 4 €/Boule

Assortiment de pâtisseries orientales maison (2 pièces) 13 €
Glace au yaourt de brebis et miel.

Café gourmand aux saveurs méditerranéennes 15 €
Assortiment de pâtisseries orientales
Ou dessert pâtissier *suppl. 2 € au menu*

Thé gourmand aux saveurs méditerranéennes 17 €
Assortiment de pâtisseries orientales
Ou dessert pâtissier *suppl. 4 € au menu*