

Entrées Ορεκτικά

Pain pita Πίτα	5 €
Pain pita au fromage & miel Πίτα με τυρί & μέλι Pain pita chaud, garni de feta et de miel	7 €
Assortiment de Mezzes μεζέδες Tzatziki, Tarama, Houmous et pain pita	17 €
Saganaki Σαγανάκι Feta et pâte phyllo frites, asperges, miel, graines de sésame et condiment au citron confit	15 €
Halloumi grillé Χαλούμι στη σχάρα Halloumi grillé, rehaussé de mélasse de grenade, herbes fraîches, amandes et d'un filet d'huile d'olive extra vierge	15 €
Kolokythakia Tiganita Κολοκυθάκια Τηγανητά Beignets de courgette dorés, garnis de feta, zaatar et basilic, accompagnés d'un yaourt aux agrumes du Péloponnèse	16 €
Tyropitakia Τυροπιτάκια Petits feuilletés croustillants farcis aux épinards et halloumi, accompagnés d'une crème de feta légèrement épicée	17 €
Assiette Verte Πράσινο Πιάτο Légumes verts printaniers croquants, accompagnés de yaourt de brebis, feta et d'une touche acidulée de fruit de la passion	17 €
Calamars frits Καλαμαράκια τηγανητά Calamars croustillants et choux-fleurs dorés, servis avec un aioli maison parfumé au citron et au piment	18 €
Tartare de Poisson Τατάκι Ψαριού Ημέρας Poisson selon arrivage, mariné au citron, huile de sésame, olives et sumac, accompagné d'artichauts et de champignons à la grecque	18 €
Œufs mayo et anguille Αυγά Μαϊονέζα & Χέλι Œufs bio accompagnés d'une mayonnaise à l'anguille fumée et d'un céleri rémoulade à la moutarde	8 €/12 €

Plats principaux Κύρια Πιάτα

Risotto vert Πράσινο Ριζότο Risotto de petit épeautre aux légumes verts printaniers, accompagné de feta émiettée et d'un filet d'huile d'olive de Kalamata	17 €
Falafels Φαλάφελ Boulettes de pois chiches et fava croustillantes, houmous, salade de Palikaria à la grecque et sauce tahini	17 €
Saucisses au Fenouil Λουκάνικα με Μάραθο Saucisses au fenouil de la maison Pons, accompagnées de hilopites (pâtes artisanales grecques), cuisinées aux épinards et à l'aneth	18 €
Keftas de bœuf Κεφτεδάκια Keftas de bœuf grillé à la braise, subtilement parfumées au cumin, cannelle, oignons et pignons de pin	20 €
Souvlaki de poulet Σουβλάκι κοτόπουλου στα κάρβουνα Brochette de poulet mariné, grillée au feu de bois, accompagnée de légumes racines fondants, yaourt frais et feta	23 €
Agneau confit au four Αρνί Ψητό Épaule d'agneau confite, accompagnée d'une ratatouille grecque parfumée à l'anchoïade et parsemée de feta	27 €
Moussaka Μουσακάς Joue de bœuf mijotée, gratinée avec du fromage de brebis, des aubergines fondantes et des tomates confites, mesclun	26 €
Poulpe grillé Χταπόδι στα κάρβουνα Poulpe tendre et légèrement fumé, servi avec une purée de fava et un condiment aux olives de Kalamata	28 €
Bouille-Abaisse de Kakavia Κακαβιά Soupe de poissons de roche parfumée à l'Ouzo, poissons mijotés avec des pommes de terre fondantes, servie avec un aioli relevé au piment grec	29 €
Filet de Maigre Φιλέτο Λυθρίνι Filet de maigre cuit à la plancha, accompagné d'un houmous au pistou, d'asperges du pays croquantes et d'un risotto d'épeautre	28 €



Desserts Επιδόρπια

Galaktoboureko Γαλακτοπούρεκο	9 €
Crème caramel, enveloppée dans une pâte phyllo croustillante et dorée	
Riz au lait Ρυζόγαλο	9 €
Riz au lait délicieusement parfumé à la vanille et citron de Menton	
Mousse au chocolat Μους Σοκολάτας	10 €
Mousse au chocolat onctueuse, accompagnée d'une poire pochée à l'hibiscus	
Gâteau à l'orange Πορτοκαλόπιτα	9 €
Gâteau moelleux à l'orange, servi avec du yaourt frais et une confiture d'agrumes	
Chou à la crème Ρουφηξιές κρέμας	9 €
Chou doré et croustillant, garnis d'une crème onctueuse au miel grec et pistaches	
Sorbets / Glaces Berthillon Παγωτά & Σορμπέ	5/9/13 €
Mangue, myrtille, poire, cacao, fraise, framboise à la rose, ananas rôti basilic, chocolat des mendiants, praliné pignon, vanille, sésame noir	



Le tableau des allergènes est disponible auprès de vos serveurs.

Toute nos viandes et volailles sont d'origine France.

Prix nets TTC. Service compris.