## **Entrées** Ορεκτικά

Pain pita au fromage & miel Πίτα με τυρί & μέλι Pain pita chaud, garni de feta et de miel	7	€
<b>Assortiment de Mezzes</b> μεζέδες (pour 2 pers.) Tzatzíki, Tarama, Tirokafteri et pain pita	17	
Mezze seul	9	€
<b>Œufs mayo et anguille</b> Auyá Maïovέζα & Xέλι Œufs bio accompagnés d'une mayonnaise à l'anguille fumée et d'un céleri rémoulade à la moutarde	8	€
<b>Gávros</b> Γαύρος Anchois marinés et légumes pan bagnat	9	€
Caviar d'aubergines Μελιτζανοσαλάτα Caviar d'aubergines au sel fumé et pain pita	9	€
Halloumi grillé Χαλούμι στη σχάρα Halloumi grillé, citron, miel grec, amandes et filet d'huile d'olive extra vierge	15	€
Beignets de tomates Ντοματοκεφτέδες Beignets de tomates dorés, garnis de feta, origan et basilic, accompagnés d'un yaourt à la moutarde	16	€
Saganaki Σαγανάκι Feta panée et dorée, fraises, grenade, fruit de la passion, tomates Datterino	14	€
Salade grecque Χωριάτικη Tomates, concombres, oignons rouges, câpres, olives de Kalamata, poivrons verts & feta	15	€
Salade Méditerranéenne Μεσογειακή σαλάτα Salade de melon, pastèque, concombre et tomates, accompagnée de crevettes feta et olives de Kalamata, émulsion Adonis	17	€
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	€

## Plats principaux Κύρια Πιάτα

Risotto tomate Ριζότο με ντομάτα

Risotto d'épeautre à la tomate, basilic, stracciatella et feta		
Falafels $\Phi\alpha\lambda\dot{\alpha}\phi\epsilon\lambda$ 1 Boulettes de pois chiches et fava croustillantes, houmous, salade de Palikaria à la grecque et sauce tahini	.7	€
Keftas de bœuf Κεφτεδάκια 2 Keftas de bœuf grillées à la braise, subtilement parfumées au cumin cannelle, oignons, pignons de pin, tirokafteri et taboulé grec	20 n,	€
Souvlaki de poulet Σουβλάκι κοτόπουλου 2 Brochette de poulet grillée au feu de bois, Imam Bayaldi au saté, feta et yaourt fermenté	24	€
Moussaka Μουσακάς  Joue de bœuf mijotée, gratinée avec du fromage de brebis, aubergines fondantes et des tomates confites, mesclun	26	€
Calamars frits Καλαμαράκια τηγανητά Calamars croustillants et choux-fleurs dorés, servis avec un aïoli maison parfumé au citron et au piment	26	€
Agneau confit au four Apví $\Psi\eta\tau\delta$ 2 Épaule d'agneau confite, accompagnée d'une ratatouille grecque parfumée à l'anchoïade et parsemée de feta	27	€
Poulpe grillé Χταπόδι στα κάρβουνα 2 Poulpe tendre et légèrement fumé, servi avec une purée de fava et un condiment aux olives de Kalamata	28	€
Souvlaki de Thon Σουβλάκι τόνου 2 Brochette de Thon rouge à la braise, salade grecque et herbes amères à la bagna cauda	28	€
Filet de Loup Φιλέτο λαβρακιού 3 Filet de Loup de Méditerranée rôti, courgettes violon au piment d'Espelette et piquillos, fleur en tempura et houmous au basilic	30	€

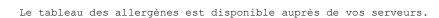
17 €

## Desserts Επιδόρπια

Abricots Βερίκοκο Abricots pochés au sirop de verveine et romarin, yaourt- yuzu, brousse de brebis et pistaches	9 €
Fraises $\Phi \rho \acute{\alpha} o u \lambda \epsilon \varsigma$ Fraises, espuma de chocolat blanc, sorbet fraise, spéculoos et pistaches	10 €
Amour chocolaté Σοκολατένιος έρωτας Déclinaison gourmande à base de chocolat	10 €
<b>Gâteau à l'orange</b> Πορτοκαλόπιτα Gâteau moelleux à l'orange, servi avec du yaourt frais et une confiture d'agrumes	9 €
Chou à la crème Pou $\phi\eta\xi\iota\acute{\epsilon}\varsigma$ κρέμας Chou doré et croustillant, garnis d'une crème onctueuse au miel grec et pistaches	9 €
Sorbets / Glaces Berthillon Παγωτά & Σορμπέ 5/ Mangue, moka, pistache, cacao, fraise, citron vert, framboise à la rose, pêche de vigne, yaourt yuzu, abricot	9/13 €



chocolat des mendiants, praliné pignon, vanille, pamplemousse



Toute nos viandes et volailles sont d'origine France.

Prix nets TTC. Service compris.

