

Entrées Ορεκτικά

Pain pita au fromage & miel Πίτα με τυρί & μέλι Pain pita chaud, garni de feta et de miel	7 €
Assortiment de Mezzes μεζέδες (pour 2 pers.) Tzatzíki, Tarama, Tirokafteri et pain pita Mezze seul	17 € 9 €
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 €
Gávros 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	17 €
Falafels Φαλάφελ Boulettes de pois chiches et fava croustillantes, houmous, salade de Palikaria à la grecque et sauce tahini	17 €
Keftas de bœuf Κεφτεδάκια Keftas de bœuf grillées à la braise, subtilement parfumées au cumin, cannelle, oignons, pignons de pin, tirokafteri et taboulé grec	20 €
Souvlaki de poulet Σουβλάκι κοτόπουλου 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	18/26 €
Agneau confit au four Αρνί Ψητό Épaule d’agneau confite, accompagnée d’une ratatouille grecque parfumée à l’anchoïade et parsemée de feta	27 €
Poulpe grillé Χταπόδι στα κάρβουνα Poulpe tendre et légèrement fumé, servi avec une purée de fava et un condiment aux olives de Kalamata	28 €
Souvlaki de Thon Σουβλάκι τόνου Brochette de Thon rouge à la braise, salade grecque et herbes amères à la bagna cauda	28 €
Filet de Loup Φιλέτο λαβρακιού Filet de Loup de Méditerranée rôti, courgettes violon au piment d’Espelette et piquillos, fleur en tempura et houmous au basilic	30 €

Desserts Επιδόρπια

Abricots Βερίκοκο 9 €
Abricots pochés au sirop de verveine et romarin, yaourt- yuzu, brousse de brebis et pistaches

Fraises Φράουλες 10 €
Fraises, espuma de chocolat blanc, sorbet fraise, spéculoos et pistaches

Amour chocolaté Σοκολατένιος έρωτας 10 €
Déclinaison gourmande à base de chocolat

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, moka, pistache, cacao, fraise, citron vert, framboise à la rose, pêche de vigne, yaourt yuzu, abricot chocolat des mendiants, praliné pignon, vanille, pamplemousse



Le tableau des allergènes est disponible auprès de vos serveurs.

Toute nos viandes et volailles sont d'origine France.

Prix nets TTC. Service compris.