

Entrées Ορεκτικά

Pain pita au fromage & miel Πίτα με τυρί & μέλι Pain pita chaud, garni de feta & miel	7 €
Assortiment de Mezzes μεζέδες (pour 2 pers.) Tzatzíki, Tarama, Tirokafteri & pain pita Mezze seul	17 € 9 €
Œufs mayo et anguille Αυγά Μαϊονέζα & Χέλι Œufs bio, mayonnaise à l’anguille fumée & céleri rémoulade à la moutarde	8 €
Gávros Γαύρος Anchois marinés & légumes pan bagnat	9 €
Caviar d’aubergines Μελιτζανοσαλάτα Caviar d’aubergines au sel fumé & pain pita	9 €
Halloumi grillé Χαλούμι στη σχάρα Halloumi grillé, citron, miel grec, amandes & d’huile d’olive extra vierge	15 €
Beignets de champignons Λουκουμάς με βωλίτες Beignets de champignons, feta, persil, épinards, tzatzíki & yaourt aux épices	16 €
Saganaki Σαγανάκι Feta panée et dorée, figues, grenade & huile de sésame	14 €
Assiette verte Πράσινο πιάτο Haricots verts, brocolinis, pois gourmand, épinards, feta, fruits de la passion, yaourt grec & huile d’olive	17 €
Carpaccio de Saint-Jacques Καρπάτσιο από άγιο Ιάκωβο Carpaccio de Saint-Jacques, huile de sésame & d’olive, sumac, Artichauts et champignons à la grecque	18 €

Plats principaux Κύρια Πιάτα

Risotto épinards Ριζότο με σπανάκι Risotto d’épeautre, épinards, feta & huile d’olive	17 €
Falafels Φαλάφελ Boulettes de pois chiches, fava croustillantes, houmous, salade de Palikaria à la grecque & sauce tahini	17 €
Keftas de bœuf Κεφτεδάκια Keftas de bœuf grillées, cannelle, oignons, pignons de pin, Tirokafteri & taboulé grec	21 €
Souvlaki de poulet Σουβλάκι κοτόπουλο Souvlaki de poulet, légumes anciens, champignons & crème aux épices	24 €
Moussaka Μουσακάς Joue de bœuf mijotée, fromage de brebis gratiné, aubergines, tomates confites & mesclun	27 €
Calamars frits Καλαμαράκια τηγανητά Calamars croustillants, choux-fleurs dorés, aioli citron & piment	18/26 €
Papoutsàkia Παπουτσάκια Aubergine farcie, épaule d’agneau confite, tomate, feta & anchoïade	28 €
Poulpe grillé Χταπόδι στα κάρβουνα Poulpe, purée de fava & condiment aux olives de Kalamata	29 €
Saint-Jacques Άγιος Ιάκωβος Saint-Jacques, poitrine de porc fumée, Hilopites (pâtes grecque artisanales), crèue de potiron & romarin	28 €
Filet de Loup Φιλέτο λαβρακιού Filet de Loup de Méditerranée rôti, courgettes violon au piment d’Espelette, piquillos, fleur en tempura & houmous au basilic	30 €

Desserts Επιδόρπια

Rizogalo Ριζόγαλο 9 €

Riz au lait à la vanille de Tahiti & caramel beurre salé

Figues pochées Σύκα ψημένα σε σιρόπι 9 €

Figues pochées à l'hibiscus & glace yaourt-yuzu

Gâteau à l'orange Πορτοκαλόπιτα 9 €

Gâteau moelleux à l'orange, yaourt frais & confiture aux agrumes

Chou à la crème Ρουφηξιές κρέμας 9 €

Chou doré & crème de marron

Mousse au chocolat Μους σοκολάτας 9 €

Mousse au chocolat, huile d'olive & amandes effilochées

Sorbets / Glaces Berthillon Παγωτά & Σορμπέ 5/9/13 €

Mangue, pamplemousse, citron vert, cacao, pêche de vigne, abricot

Vanille, fraise, moka, pistache, chocolat des mendiants, praliné pignon, framboise à la rose, yaourt - yuzu



Le tableau des allergènes est disponible auprès de vos serveurs.

Toute nos viandes et volailles sont d'origine France.

Prix nets TTC. Service compris.