

MEZZES

Fava	9 €
Purée de fava, cäpres, oignons, huile d'olive & pain pita	
Tirokafteri	10 €
Yaourt grec, feta, poivrons rouges, piment doux & pain pita	
Pain pita au fromage & miel	7 €
Pain pita chaud garni de feta & miel	
Tarama	10 €
Eufs de cabillaud, citron, huile d'olive & pain pita	
Tzatziki	10 €
Yaourt de brebis, concombre, menthe, aneth & pain pita	
Panisses aux olives de Kalamata	8 €
Sauce au yaourt & ail confit	

ENTREES

Soupe de lentilles	8 €
Soupe de lentilles & légumes de saison légèrement épicée, cumin & croûtons	
Carpaccio de poisson	18 €
Poisson du moment, huile d'olive, citron & graines de coriandre	
Feta frit	13 €
Feta, pâte filo, miel & sésame	
Halloumi Chypriote	16 €
Citron, miel grec, amandes & huile d'olive	
Beignets de blettes	14 €
Blettes, épinards, menthe, feta & sauce au yaourt	
Horta	14 €
Epinards frais juste blanchis, vinaigrette citronnée, huile d'olive & pignons de pin	
Salade de légumes	17 €
Pousses d'épinards, haricots verts, oranges, Labneh, huile de noisettes & noisettes concassées	

PLATS

Agneau confit	28 €
Agneau, pommes de terre Grenailles, graines de coriandre & crème de feta	
Crevettes Saganaki	24 €
Crevettes flambées au Ouzo, boulghour, sauce tomate & feta	
Greco misto	21 €
Poisson, calamars & légumes croustillants, aioli doux	
Chou-fleur rôti	17 €
Chou-fleur rôti aux épices douces, sauce Tahini & coriandre	
Keftas de bœuf	21 €
Keftas grillées, taboulé libanais, tzatziki & pain pita	
Poulet grillé	24 €
Filet de poulet mariné & grillé, brocolettis croquants & jus de viande aux olives Kalamata	
Poulpe grillé	29 €
Tentacule de poulpe, purée de fava & sauce vierge	
Orzo & butternut	17 €
Pâtes Orzo, crème de butternut & Graviera	



FROMAGE

Sélection de fromages

Chèvre frais, miel en brèche & huile d'olive

11 €

DESSERTS

Crème brûlée au Mastiha

9 €

Mille-feuille pistache

Pâte filo croustillante, miel, crème de pistache & framboises fraîches

10 €

Gâteau à l'orange

Gâteau moelleux à l'orange, yaourt grec & confiture de clémentines

9 €

Fondant au chocolat

Chocolat noir 64%, crème anglaise, Bahari & glace vanille

10 €

Sorbets « Berthillon »

5/9/13 €

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



ΚΑΛΩΣ ΗΛΘΑΤΕ

Glaces « Berthillon »

5/9/13 €

Vanille, fraise, moka, pistache, chocolat des mendians, 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.