

Nos menus et plats



POIKILIA APERO : Petit assortiment de mezzés

NTOLMADAKIA : Feuilles de vigne farcies au riz

TZATZIKI : Yaourt, concombre râpé, assaisonnement

HOUMOUS : Crème de pois chiches à la crème de sésame et assaisonnement

MELITZANOSALATA : Caviar d'aubergines

BOUYOURDI : feta grillée, poivrons, tomate, huile d'olive

DAKOS : tomate, feta, huile d'olive, origan sur pain grillé

PAIN PITA



POIKILIA MEZZE : Grand assortiment de mezzés

KLEFTIKO : papillote d'agneau fondant au romarin, pommes de terre, petits légumes, tomate, feta.

POULPE : au vin rouge, grillé, sauce douce, fava.

GARIDES OUZATES : Gambas sautées à l'ouzo, pommes de terre rôties, Feta, salade

SOUVLAKI KOTOPOULO : Brochette de poulet mariné et grillé, mezzé, salade, pommes de terre rôties.

GYROS : Emincé de porc grillé, mezzé, pommes de terre rôties, salade.

MOUSSAKA : Gratin d'aubergines, viande hachée de bœuf, sauce béchamel, salade grecque.

TYROMELETTANA : Mille-feuille



YAOURT EN SPECTACLE : yaourt, noix, miel, spéculoos, pomme confite maison aux épices, crème fouettée

BAKLAVA : millefeuille aux noix, cannelle et sirop miel-citron

LE VOYAGE DE LA BELLE HELENE : tiramisu aux poires, Oreo, liqueur de cacao, coulis café, crème fouettée

GLYKO KOUTALIOU/YAOURTI : yaourt grec et fruits au sirop (griotte ou pétales de rose)

HALVAS MAKEDONIKOS : dessert à base de pâte de sésame et cacao servi avec une tranche de citron

COUPE DE GLACE (2 boules)
Chocolat, vanille, caramel beurre salé, café arabica, spéculoos, noisette, Smarties, chocolat blanc, menthe, pistache, cerise, cœur de fraise, mangue, cassis, citron vert, mandarine, fruit de la passion, noix de coco, rhum-raïsans.



MENU GOURMAND 27€

Entrée, Plat, Dessert

MENU 23€

Entrée, Plat, Dessert

MENU Enfant 12€

Entrée, Plat, Glace

de chamezi, salade grecque.

TYROMELITZANA : Millefeuille d'aubergines aux 3 fromages, sauce aux tomates fraîches et basilic, salade grecque.

SPANAKOPITA : feuilleté de pâte filo aux épinards frais, féta, œuf, salade

SALADE GRECQUE : salade verte, tomate, concombre, oignon, poivron, olives noires, feta, huile, vinaigre.

PLAT du moment : voir ardoise

Plats du moment, selon l'inspiration du chef. Ils sont faits maison et donc disponibles selon les produits du marché et du poissonnier.

fruit de la passion, noix de coco, rhum-raisins.

CAFÉ GOURMAND

COUPES GLACEES