

# 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**