



## APERITIFS

€

COUPE DE CHAMPAGNE DEMIÈRE, Fleury La Rivière, 12,5%vol., 12cl.....	11,00
APÉROL SPRITZ, Prosecco 11%vol., Apérol 12,5%vol., eau gazeuse.....	11,00
WHISKY CHIVAS, Écosse, 40%vol., 4cl.....	10,00
WHISKY JACK DANIEL'S, Tennessee, 40%vol., 4cl.....	8,00
WHISKY J&B, Écosse, 40%vol., 4cl.....	7,00
APERITIF MAISON, Crème de cassis et vin résiné blanc, 12%vol., 12cl.....	5,00
OUZO, Anis 100% de Mytilène, 40%vol., 4cl.....	5,00
MUSCAT DE SAMOS, Vin blanc doux naturel, 15%vol., 6cl.....	5,00
MAVRODAPHNE DE PATRAS, Vin rouge doux naturel, 15%vol., 6cl.....	5,00

## HORS-D'ŒUVRES

PIKILIA, assortiment d'hors-d'œuvres.....	18,50
POULPE À LA GRECQUE, à l'origan et huile d'olive.....	17,50
CALAMARS À LA GRECQUE, à l'origan et huile d'olive.....	15,50
SALADE GRECQUE, tomates, concombre, féta, oignons, olives.....	13,50
TRIO D'ENTRÉES, tzatziki, tarama, mélitzanossalata.....	13,50
MÉLITZANOSALATA, caviar d'aubergine.....	10,50
THALASSINI, tarama au saumon fumé et aneth.....	10,50
TARAMA, œufs de cabillaud.....	9,00
TZATZIKI, yaourt au concombre, ail, aneth et huile d'olive.....	9,00
KTIPIKI, yaourt aux poivrons doux.....	9,00
POIVRONS ROUGES GRILLÉS, à l'huile d'olive.....	9,00
DOLMADAKIA, feuilles de vignes farcies au riz.....	9,00
GIGANTÈS, haricots géants à la sauce tomate .....	9,00
THONOSSALATA, thon, céleri, huile d'olive.....	9,00
HOUMOUS, pois chiche et crème de sésame.....	9,00
TABOULÉ, persil, blé concassé, citron.....	9,00
FÉTA, à l'origan et huile d'olive.....	9,00
OLIVES DE KALAMATA, qualité supérieure.....	6,50

## HORS D'ŒUVRES CHAUDS

FÉTA FOURNO, féta sur tomate, ail, basilic et huile d'olive cuit au four.....	14,00
KÉFALOTIRI SAGANAKI, fromage de brebis frit à l'huile d'olive.....	14,00
HALOUMI GRILLÉ, fromage de Chypre sur tomate, basilic, origan.....	14,00
CRÉATOPITA, feuilletés à la viande de boeuf.....	10,00
TIROPITA, feuilletés au fromage féta.....	10,00
SPANAKOPITA, feuilletés aux épinards.....	10,00
KÉFTÉDÈS, boulettes de boeuf.....	12,00
KOLOKITHOKÉFTÉDÈS, beignets de courgette.....	12,00
MÉLIZANOKÉFTÉDÈS, beignets d'aubergine.....	12,00

PRIX NET SERVICE COMPRIS



## LES PLATS

€

ASSIETTE APOLLON, assortiment : moussaka, kéftédés, mélitzanokéftédés, souvlaki.....	24,00
KLEFTIKO, souris d'agneau à l'étouffée à la féta, ail, thym, laurier et tomate.....	22,00
MOUSSAKA, gratin d'aubergines au bœuf, sauce béchamel.....	18,00
SOUDZOUKAKIA, boulettes de viande à la sauce tomate et basilic.....	18,00
PAPOUTSAKI, aubergine farcie au bœuf gratiné.....	18,00
IMAMBALDI, aubergine farcie aux légumes, pignon de pin et raisin sec.....	18,00
KOLOKITHOKÉFTÉDÉS, beignets de courgette au fromage kasséri.....	18,00
MELITZANOKÉFTÉDÉS, beignets d'aubergine au fromage kasséri et au pignon de pin .....	18,00
KÉFTÉDÉS, beignets de bœuf à la menthe.....	18,00
POULET MADAME, filet de poulet cuisiné aux carottes et aux olives vertes.....	18,00
SOUVLAKI, brochettes de filet mignon de porc et filet de poulet.....	18,00
ASSIETTE GYROS, émincés de filets de poulet rôties à la broche, frite, salade, tomate et tzatziki.....	18,00
CALAMARI PLAKI, calamars à la sauce tomate.....	20,00

PRIX NET SERVICE COMPRIS



## LES DESSERTS

€

ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES, yaourt, baklava, loukoum, kadaïfi, révani.....	12,00
YAOURT AU MIEL, pignons de pins et pistaches.....	8,00
BAKLAVA, pâte feuilletée aux pistaches.....	8,00
KADAÏFI, pâte cheveux d'ange aux noix.....	8,00
RÉVANI, gâteau de semoule aux zestes d'orange accompagné d'une cuillère de yaourt.....	7,00
TIRAMISU au café.....	8,00
MOUSSE AU CHOCOLAT.....	7,00
RIZ AU LAIT avec ou sans cannelle.....	7,00
HALVA, pâte de sésame.....	7,00
LOUKOUM, pâte gélifiée fruitée .....	7,00
CRÈMES GLACÉES ET/OU SORBETS	
2 parfums au choix : vanille, chocolat, café, citron, fraise, poire.....	7,00

## DIGESTIFS

METAXA ***** , Brandy Athénien, 38%vol., 4cl .....	8,00
TSIPOURO, Idoniko, eau-de-vie de marc grecque, 40%vol., 4cl.....	8,00
LIQUEUR DE MASTIC, Le Pont, 25%vol., 4cl.....	6,00
LIQUEUR DE ROSE, Le Pont, 22%vol., 4cl.....	6,00
LIQUEUR PARFAIT D'AMOUR (violette), Le Pont, 15%vol., 4cl.....	6,00
LIQUEUR DE BANANE, Le Pont, 15%vol., 4cl.....	6,00

## BOISSONS

Eau pétillante : San Pellegrino	50cl : 4,00	1L : 7,00
Eau plate : Évian	50cl : 4,00	1L : 7,00
Coca.Cola / Zero 33 cl.....		4,00
Orangina 33 cl.....		3,50
Fanta orange 33cl.....		3,50
Sprite 33 cl.....		3,50
Fuze Tea pêche 33 cl.....		3,50
Oasis Tropical 33 cl .....		3,50
Orange fraîchement pressée 20cl.....		6,00
Bière, MYTHOS, Blonde, 4,7%vol., 33 cl.....		5,00

## BOISSONS CHAUDES

Café illy®.....	2,50
Café décaféiné illy®.....	3,00
Café crème.....	3,50
Café crème décaféiné.....	4,00
Café grec.....	3,50
Thé, sélection bio au safran de Kozani.....	4,00

PRIX NET SERVICE COMPRIS



## CARTE DES VINS

Bouteilles 750ml

### LES ROUGES

	€
HATZIDAKIS, Mavrotragano, Santorini, 2015, 14,5%vol.....	98,00
AMÉTHISTOS, Cabernet Sauvignon, Merlot et Agiorgitiko, Drama, 2020, 14,5%vol.....	40,00
AÏDARINI, Xinomavro et Negoska, Goumenissa, 2018, 13,5%vol.....	36,00
SAINT GEORGE Skouras, Agiorgitiko, Néméa, 2020, 14,5%vol.....	35,00
LYRARAKIS, Liatiko, Île de Crète, 2022, 13,5%vol.....	34,00
NAOUSSA VAENI, Xinomavro, Naoussa, 2021, 12,5%vol.....	33,00
LYRARAKIS, Kotsifali, Île de Crète, 2021, 13%vol.....	31,00
COSTAS LAZARIDIS, Drama, 2021, 14%vol.....	28,00
NAOUSSA BOUTARI, Xinomavro, Naoussa, 2019, 12,5%vol.....	25,00
CALLIGA, Rubi de Noir, Pinot Noir, Attiki, 13%vol.....	23,00
KRITIS, Kotsifali et Mandilaris, Île de Crète, 12,5%vol .....	20,00

### LES ROSÉS

ATLANTIS, Assyrtiko et Mandilaria, Santorini, 2022, 13,5%vol.....	39,00
AMÉTHISTOS, Cabernet Sauvignon et Merlot, Drama, 2021, 13%vol .....	36,00
CALLIGA, Agioritiko, Péloponnèse, 12,5%vol.....	30,00
KRITIS, Kotsifali et Mandilaris, Île de Crète, 12%vol .....	20,00

### LES BLANCS

ARGYROS, Cuvée Monsignori, Santorini, 2017, 14%.....	76,00
LYRARAKIS Psarades, Dafni, Île de Crète, 2022, 12,5%vol.....	34,00
COSTA LAZARIDI, Drama, 2022, 13,5%vol.....	30,00
KRITIS, Vilana, Île de Crète, 11,5%vol .....	20,00
RETSINA KOURTAKI, Attique, 12%vol. résiné.....	20,00
RETSINA MALAMATINA, Thessalonique, 11%vol., 500ml, résiné.....	11,00

<u>CHAMPAGNES :</u>	TAITTINGER, Reims, 12,5%vol.....	75,00
	MOËT&CHANDON, Epernay, 12,5%vol.....	75,00
	DEMIÈRE, Fleury La Rivière, 12,5%vol, vigneron indépendant .....	60,00
	KIR-YANNI Akakies, Amyntaio, 12%vol, rosé effervescent.....	40,00

### LES VERRES ET PICHETS :

Améthistos rouge, Drama, 2020, 14,5%vol	Verre 12,5cl : 8,00		
NÉMÉA, rouge, Néméa, 2021, 13%vol.	Verre 12,5cl : 4,00	25cl : 7,00	50cl : 13,00
IONOS, rosé, Roditis et Syrah, Aigio, 11,5%vol.	Verre 12,5cl : 4,00	25cl : 7,00	50cl : 13,00
IONOS, blanc, Roditis Muscat, Aigio, 11,5%vol.	Verre 12,5cl : 4,00	25cl : 7,00	50cl : 13,00
RETSINA, blanc résiné, 11%vol.	Verre 12,5cl : 4,00	25cl : 7,00	50cl : 13,00

PRIX NET SERVICE COMPRIS



## FORMULE MIDI

À 21 €

Boisson comprise, non alcoolisée

## HORS-D'ŒUVRES

SALADE GRECQUE, tomate, concombre, oignon, fêta, olive  
TZATZIKI, yaourt, concombre, aneth, ail  
HOUMOUS, pois chiche et crème de sésame  
DOLMADAKIA, feuilles de vigne farcies au riz  
KTIPITI, yaourt au poivron doux  
TARAMA, œufs de cabillaud  
THONOSSALATA, salade au thon et céleri  
GIGANTES, haricots géant à la sauce tomate

## PLATS

MOUSSAKA, gratin d'aubergine au bœuf  
KEFTEDES, boulettes de bœuf à la menthe  
MELITZANOKEFTEDES, croquettes d'aubergines  
KOLOKITHOKEFTEDES, croquettes de courgettes  
ASSORTIMENT DE KEFTEDES, viande, aubergines, courgettes  
IMAMBAILDI, aubergine gratinée farcie aux légumes  
PAPOUTSAKI, aubergine gratinée farcie à la viande  
SOUVLAKI, brochettes de filet mignon de porc et filet de poulet  
GYROS, viande de poulet rôti à la broche, tzatziki, salade, tomates, frites  
POULET MADAME, filet de poulet, carottes, olives vertes

## BOISSONS

Eau plate 50 cl  
Eau gazeuse 33 cl  
Coca-Cola / Zero 33 cl  
Orangina 33 cl  
Fanta 33cl  
Sprite 33 cl  
Fuze Tea pêche 33 cl  
Oasis tropical 33 cl

ENTRÉE ET PLAT SERVIS SUR LA MÊME ASSIETTE

PRIX NET SERVICE COMPRIS



## MENU DU CHEF

À 33 €

Entrée, plat et dessert  
hors boisson

### HORS-D'ŒUVRES

SALADE GRECQUE, tomate, concombre, oignon, feta, olive

TRIO D'ENTRÉES, tarama, tzatziki, melitzanossalata

TARAMA, œufs de cabillaud

TZATZIKI, yaourt, concombre, aneth, ail

HOUMOUS, pois chiche et crème de sésame

DOLMADAKIA, feuilles de vigne farcies au riz

KTIPITI, yaourt au poivron doux

GIGANTES, haricots géants à la sauce tomate

DUO DE FEUILLETES, épinard et fromage

### PLATS

MOUSSAKA, gratin d'aubergine au bœuf

KEFTEDES, boulettes de bœuf à la menthe

MELITZANOKEFTEDES, croquettes d'aubergines aux pignons et fromage

KOLOKITHOKEFTEDES, croquettes aux courgettes et fromage

TRIO DE KEFTEDES, viande, courgettes, aubergines

POULET MADAME, filet de poulet, carottes, olives vertes

SOUDZOUKAKIA, boulettes de viande à la sauce tomate et basilic

SOUVLAKI, brochettes de filet mignon de porc et filet de poulet

IMAMBAILDI, aubergine farcie aux légumes, pignon et raisin sec

PAPOUTSAKI, aubergine farcie au bœuf gratiné

CALAMARI, calamars à la sauce tomate

GYROS, viande de poulet rôti, tzatziki, salade, frite

### DESSERTS

YAOURT AU MIEL, yaourt maison aux pignons de pin et aux pistaches

GLACES OU SORBETS, vanille, chocolat, café, citron, fraise, poire

REVANI AU YAOURT, gâteau de semoule avec yaourt

BAKLAVA, pâte feuillettée aux pistaches et au miel

KADAIFI, cheveux d'ange aux noix et miel

MOUSSE AU CHOCOLAT

HALVA, pâte de sésame

RIZ AU LAIT

LOUKOUMI

TIRAMISU

PRIX NET SERVICE COMPRIS