

Entrées froides et salades

Tsatsiki Yaourt avec concombre et ail (servi avec de la baguette)	€ 6.80
Mousse de Tarama rouge et blanche Œufs de poisson à l'huile, oignons et citron (servi avec de la baguette)	€ 6.80
Salade d'aubergine tiède avec poivrons, feta (servie avec de la baguette)	€ 6.90
Tyrokafteri Mousse de feta épicée avec chili et paprika (servie avec de la baguette)	€ 8.30
Salade paysanne Salade de concombres, tomates, oignons, feta, olives, œuf, poivrons doux et pommes de terre en chemise (servie avec de la baguette)	€ 13.50
Salade de roquette avec escalopes de poulet au grill, tomates séchées, graines de tournesol grillées et parmesan	€ 13.60
Salade de betterave sauce au yaourt, avec noix et ail (servie avec de la baguette)	€ 8.90

Petits plats chauds

Feta Feuilletés de feta, miel et graines de sésame	€ 9.90
Chaloumi au grill Fromage de chèvre avec pita et bacon sur lit de salade	€ 12.90
Mykonos Saganaki Aubergines, tomates et oignons avec feta, gratinés au four (servi avec de la baguette)	€ 11.50
Petites boulettes de viande macédoniennes avec feta et tomates – sauce au vin (servies avec de la baguette)	€ 8.40

Poulpe sur pierre à griller fava avec oignons marinés	€ 20.90
Mpoukiourdi épicé Deux sortes de fromage avec chili et tomates, gratinés au four (servis avec de la baguette)	€ 10.50
Petits feuilletés de feta Feta aux herbes dans feuille de filo et sauce à la mangue et épicée	€ 10.50










Spécialités

Filet de porc farci (farci aux oignons, au lard, aux tomates séchées et à la feta), servi avec une sauce de rôti faite maison, légumes de saison et pommes de terre au four	€ 23.50
Joues de porc sur purée de céleri braisées au four avec sauce maison	€ 20.50
Mousaka Pommes de terre, aubergines, courgettes et viande hachée avec sauce béchamel et fromage, gratinés au four	€ 20.90
Kleftiko Agneau avec pommes de terre, légumes et feta, cuit au four, servi en « aumônière »	€ 25.80
Rôti d'agneau Cuit à l'étouffée et servi avec sauce de rôti faite maison et avec pommes de terre épicées et cassolette de pois chiches	€ 24.90
Roulé de poulet en manteau de lard et farci de pesto à la roquette, accompagné de roulés de chou et d'un ragout de raisins et d'abricots	€ 25.10
Kritharaki à la sauce au saumon et aux épinards Nouilles de riz grecques et sauce à la crème	€ 19.10
Raviolis maison fourrés au bœuf et sauce au safran	€ 20.90


Pierre à griller

Côtelettes d'agneau	€ 25.70
2 Bifteki (viande hachée de bœuf et porc) farcis avec feta, oignons caramélisés, servis avec une sauce de rôti	€ 14.60
Souflaki de porc (2 brochettes)	€ 14.50
Souflaki de poulet (2 brochettes)	€ 16.50
Souflaki d'agneau (2 brochettes)	€ 26.60
Gîte de boeuf (pièce de 250gr)	€ 23.80
Filet de bœuf (pièce de 200 gr)	€ 33.50
Pavé de saumon	€ 19.90
Petits calamars	€ 19.60
crevettes	€ 18.90

Garniture à choisir pour nos plats sur pierre à griller


Quartiers de pommes de terre frits servis avec la peau et sour cream	€ 5.90
 Pommes de terre et légumes au four	€ 5.50
Purée de céleri	€ 6.80
 Fava Purée de pois jaunes aux oignons marinés	€ 6.80
 Pommes de terre épicées et cassolette de pois chiches	€ 5.90
 Riz noir aux petits légumes méditerranéens	€ 5.50
 Légumes au grill	€ 7.70
 Roulés de chou sur un ragout de raisins et d'abricots	€ 7.20
 Salade d'accompagnement	€ 5.90
Tsatsiki (petit plat d'accompagnement)	€ 2.50
Sour cream (petit plat d'accompagnement)	€ 2.50
Pita (galette de pain chaud avec huile d'olive et origan)	€ 3.30
 Pain blanc fait maison	€ 2.40
 Morceau de baguette avec sauce au beurre aillé	€ 4.80

Plats végétariens

 **Aubergines farcies** € 20.10
au quinoa et aux légumes et servies sur une sauce
à la carotte et au gingembre

 **Gemistes Ntomates (Tomates farcies)** € 18.90
gratinées à la feta, farcies au riz, aux épinards et aux noix

Brasopita € 18.90
Feuilletés au poireau et à la crème de feta, servis avec une petite salade

Les plats précédés de la feuille  sont soit déjà véganes soit pouvant être servis véganes pour vous.

Nous vous prions de vous adresser à nos serveurs.

Desserts

Santorin de chocolat € 8.80
Moelleux de chocolat servi chaud et sa glace à la vanille

Galaktobouriko € 8.40
Feuilleté à la crème de semoule et sa glace à la vanille

Yaourt sucré € 8.80
Aumônière de yaourt avec miel et noix dans une feuille de filo

Glace Halva faite maison € 8.30
servie sur une crème de nougat

Anatolikos (vin de dessert) 14,5% 5cl € 6.50
doux, velouté et expressif

Boissons sans alcool

0,2l

0,4l

Coca Cola *1,3,6.9	€ 2.80	€ 4.70
Coca Cola Light *1,3,6.9 0,33l€	€ 3.90	
Cola - Mix (Coca et soda) *1,3,6.9	€ 2.80	€ 4.00
Limonade au citron *2.6.9	€ 2.60	€ 4.00
Limonade à l'orange *1,2,6.9	€ 2.60	€ 4.00
Eau minérale	€ 2.50	€ 3.90
Eau plate	€ 2.50	€ 3.90
Bitter Lemon (citron amer) *4,6,8.9	€ 3.50	
Ginger Ale *1.9	€ 3.50	
Tonic Water *4,9	€ 3.50	

Jus de fruit/

0,2l

« Schorle » 0,2l/0,4l

Schorle (mélange d'eau gazeuse et de jus de fruit)

Jus de pomme (100%aux fruits)	€ 2.80	€ 2.40/€ 3.90
Jus d'orange (100%aux fruits)	€ 2.80	€ 2.40/€ 3.90
Nectar de rhubarbe (60% aux légumes)	€ 2.90	€ 2.50/€ 4.10
Jus de cerise (griottes) (35% aux fruits)	€ 2.80	€ 2.50/€ 4.00
Jus de groseille (25% aux fruits)	€ 2.80	€ 2.50/€ 4.00
Jus de maracuja (25% aux fruits)	€ 2.80	€ 2.50/€ 4.00

Boissons chaudes

Café	€ 2.80
Mokka grec	€ 2.80
Cappuccino	€ 3.00
Expresso	€ 2.50
Latte Macchiato (Lait au café)	€ 4.00
Café au lait	€ 4.00
Chocolat chaud	€ 4.00

Thé biologique de Grèce

oméga (menthe poivrée, camomille, souci, églantier)	€ 3.80
úpsilon (Thé des montagnes, dictam, sauge, ciste, Rose Musquée)	€ 3.80
delta (sureau, rose de pierre, thym, achillée millefeuille, menthe)	€ 3.80
omicron (camomille, lavande, mélisse, Tilleul, rose de pierre)	€ 3.80

Bières

	0,3l	0,5l
Schwarzbräu Exquisit (Blonde)	€ 3.10	€ 4.80
Schwarzbräu Weissbier (Blanche)		€ 4.80
Schwarzbräu Dunkel Export (Brune)		€ 4.80
Schwarzbräu Weissbier Dunkel		€ 4.80
Schwarzbräu Weissbier Leicht (légère)		€ 4.80
Schwarzbräu Weissbier Nulllinger		€ 4.80
Schweden Pils 0,33l	€ 3.90	
Demi-panaché/	€ 3.10	€ 4.80
Demi-panaché à la bière brune	€ 3.10	€ 4.80
Paulaner blonde sans alcool		€ 4.80

Alcools

	2cl	5cl	0.2l
Metaxa 5 étoiles	€ 4.90		
Metaxa 7 étoiles	€ 6.80		
Metaxa Reserve	€ 9.00		
Plomari Ouzo	€ 2.80		€ 12.50
Tsipouro	€ 3.90		
Tsipouro Agioneri Gr			€ 17.50
Grappa Dark Cave	€ 7.70		
Martini Bianco		€ 5.50	

Cocktails

Le tonique de Skino *4,9 Liqueur de mastiha, tonique, concombre	€ 10,90
Mule de Santorin *1.3.6.9 Liqueur de mastiha, jus de citron vert, Angostura, bière de gingembre épicée	€ 8,90
Vodka Moscow Mule 1.9 bière au gingembre épicée	€ 8,90
Votanikon & Tonic *4,9 Votanikon Gin, Tonique, Olives	€ 10,90
Porn Star Martini *2 i fruit de la passion, vodka, citron vert, vanille	€ 9,50
Espresso Martini (style maison) *1.2.3.9 vodka, espresso, Baileys, noisette	€ 9,50
Caipi Ginger sans alcool *1.9 citron vert, cassonade, soda au gingembre	€ 6,90

- 1) avec colorant(s) 2) avec conservateur(s) 3) contient de la caféine
4) contient de la quinine 5) avec Taurine 6) contient des édulcorants 7) contient de la
Phenylalanine
8) contient des antioxydants 9) contient des acidifiants 10) contient des épaississants

Gin

5cl

Grace Gin 45,7%

€ 10.50

Les Botanicals particuliers et le raisin distillé confèrent au Grace Gin un arôme plein de sensualité avec une fraîcheur estivale. A cela viennent s'ajouter herbes et agrumes.

Ce qui fait la particularité du Grace Gin qui passe par deux étapes de distillation est qu'il est fait à base de raisins et non de céréales.

Gin Mataroa 41,5%

€ 9.50

Mataroa Mediterranean Dry Gin est composé de 12 plantes méditerranéennes différentes. C'est une merveilleuse composition de camomille chypriote, de délicate lavande française, de mandarine marocaine, d'oranges espagnoles et de racine d'iris italienne. Au fur et à mesure que le voyage progresse, il est rejoint par la douce angélique française, la feuille de laurier syrien, la coriandre tunisienne épicée, le zeste de citron égyptien et le genévrier croate terreux. L'odeur du Mataroa Gin impressionne par son intensité et le goût est complété par une douce réglisse.

Gin Votanikon 40%

€ 9.00

Votanikon Gin contient 20 des herbes les plus célèbres de Grèce, comme le thé de montagne du Mont Olympe, le dittany royal de Crète, le genévrier des montagnes de Macédoine, le crocus de Kozani, le mastic de Chios, les agrumes et la camomille du Péloponnèse, l'origan et la sauge. d'Amorgos un gin vraiment grec et étonnamment délicieux. Un gin sec classique à base des meilleurs ingrédients biologiques

Equilibre parfait de coriandre, d'angélique et de réglisse.

Choix de Tonic

0,2l

Fever Tree Tonic *4,9

€ 3.90

Thomas Henry Tonic *4,9

€ 3.70

Schweppes Tonic *4,9

€ 3.50

Vins blancs (secs)

0,2l

Bouteille

Lazaridis Amethystos Sauvignon Blanc, Assyrtiko // Drame

€ 8.90

€ 33.20

Au goût frais et fruité, parfumé de sureau, pêches et pamplemousse

Biblia Chora d'Ovilo

Sémillon, Assyrtiko //

€ 45.50

Vin blanc sec issu du noble cépage Assyrtiko et du cépage français Sémillon aux arômes d'abricot et d'agrumes de la grande cave Biblia Chora

Iatridis Malagousia

Malagouzia // Halkidiki

€ 35.60

Jaune vif avec des reflets verdâtres sur le verre, indiquant sa fraîcheur. Il vous casse le nez avec les arômes typiques de pêche de Malagousia associés à la fleur de nuit et au jasmin, tandis qu'un léger parfum de mangue procure une sensation exotique. Corsé, avec une acidité rafraîchissante et une longue finale qui le rend excitant.

Retsina

0,5l

€ 10.90

Ici, les « larmes du pin d'Alep » – le nom grec de la résine – ressortent un peu plus et confèrent au vin un doux parfum de romarin. Agréablement acidulé et rafraîchissant en bouche. Un merveilleux compagnon de repas.

Vins rouges (secs)

Lazaridis Amethystos Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko // Drame

€ 9.90

€ 36.90

Arôme complexe, parfaitement complété par des tons de baies. Élevé un an en barrique, impression d'ensemble harmonieuse et corsée.

Sigalas Mϋ

Mavrotragano, Mandilaria // Cyclades

€ 39.20

Robe rouge profond aux reflets violets. Nez mettant l'accent sur les fruits rouges mûrs, le caramel et les épices. Les arômes du nez se développent en bouche pour donner un vin mûr et complexe avec une finale épicée.

Vins rosés

0,2l

Bouteille

Lazaridis Amethystos Cabernet Sauvignon, Merlot // Drame

€ 8.90

€ 33.20

Vin au goût très fruité d'essences de framboises, groseilles et fraises des bois. Maintes fois médaillé.

Iatridis Ampélourgos Assyrtiko, Xinomavro // Halkidiki

€ 37.20

C'est un rosé léger et sans tanins, fruit de quelques heures d'extraction, avec un équilibre subtil et des arômes de fruits rouges non mûrs avec une dominante de cassis et de fraise.

Spritzer au vin blanc

environ 0,35 l

€ 6.50

Prosecco

0,1l

0,75l

Aprilis Brut Rose

€ 5.90

€ 43.20

Amalia Vintage

€ 65.00

0,4l environ

Spritz athénien ^{*1.4.9}

€ 8.70

Vermouth grec, prosecco, tonique

Aperol Spritz Prosecco avec Aperol ^{*1.4}

€ 7.90

Campari Spritz Prosecco au Campari ^{*1.4}

€ 7.90

Baie de Lillet Baies sauvages au Lillet et baies ^{*1.4}

€ 7.90

€ 7.10

Hugo sans alcool Ginger ale au sirop de sureau, citron vert et menthe

Nous vous donnerons sur votre demande notre carte des allergènes.