



Brunch

Tous les Samedis et Dimanches

12H – 16H

Viande bovine origine U.E. Prix nets TTC. Service compris.



Brunch Grec
Tous les dimanches
12:00-16:00

Brunch

23 €

Assiette MEZZE : tiraukauteri, beignets de courges, betteraves et mizithra, tzatziki, kefta, pain pita

Boissons fraîches : Jus d'orange, citron, pamplemousse

Boissons chaudes : Thé, café, thé des montagnes

Dessert : Crème caramel

Œufs bio

Œufs à la coque Bio, mouillettes

7 €

Œufs Brouillés bio
Tomates, champignons rôtis

9 €

Œufs Brouillés saumon fumé
Tomates, champignons rôtis

12 €

Œufs Brouillés bacon
Tomates, champignons rôtis

12 €

Soupe citron

9 €

Soupe au citron du pays, œufs, bouillon de poule, riz

Salade de betteraves

10 €

Betterave, mizithra, olives, pistaches, menthe, vinaigrette aigre douce

Halloumi grillé

11 €

Fromage (brebis/chèvre) grillé, salade mesclun, fenouil, olives, orange,

Calamar frit

14 €

Calamar frit, aioli

Keftedes

15 €

Boulettes de faux-filet de bœuf, sauce tomate, Mesclun, riz grillé

Moussaka

16 €

Haché de bœuf, aubergines, courgettes, pommes de terre, mesclun

Poulet au citron

16 €

Poulet mariné grillé, citron, origan et légumes grillés

Miam aux fruits

10 €

Mélange de graines toastées, huile de sésame, banane et fruits de saisons

Desserts

Pancakes

7 €

Sirop d'érable

Yaourt de brebis

9 €

Granola maison, dattes, figues, raisins secs

Crème caramel

9 €

Lait, sucre, œufs, yaourt grec

Baklava

10 €

Pate filo, amandes, noix, miel

Gâteau à l'orange

7 €

Pate filo, yaourt, confiture de clémentines

Sorbets et glaces

5/9 €

Chocolat des mendiants, pêche, fraises des bois mangue, vanille, praliné pignons, figue