

Entrées Ορεκτικά

Pain pita Πίτα	5 €
Pain pita au fromage & miel Πίτα με τυρί & μέλι Pain pita chaud, garni de feta et de miel	7 €
Assortiment de Mezzes μεζέδες Tzatzíki, Tarama, Houmous et pain pita	16 €
Œufs mayo et anguille Αυγά Μαϊονέζα & Χέλι Œufs bio accompagnés d'une mayonnaise à l'anguille fumée et d'un céleri rémoulade à la moutarde	7 €
Halloumi grillé Χαλούμι στη σχάρα Halloumi grillé, rehaussé de mélasse de grenade, herbes fraîches, amandes et d'un filet d'huile d'olive extra vierge	14 €
Beignets de potiron Μανιτάρια Τηγανητά Beignets de potiron dorés, garnis de feta, romarin et accompagnés d'un yaourt aux agrumes du Péloponnèse	15 €
Tyropitakia Τυροπιτάκια Petits feuilletés croustillants farcis aux épinards et halloumi, accompagnés d'une crème de feta légèrement épicée	17 €
Salade à la Constantinople Σαλάτα Κωνσταντινούπολης Chou blanc croquant, carottes râpées et grenades, agrémentés d'une sauce tahini onctueuse	15 €
Saumon et betteraves Πέστροφα & Παντζάρια Betteraves cuites, saumon fumé, suprêmes d'orange, yaourt de brebis, noix croquantes et Kaskavali râpé	16 €
Saganaki Σαγανάκι Feta croustillante, délicatement dorée, nappée de miel, parsemée de pistaches concassées et sésame	14 €
Calamars frits Καλαμαράκια τηγανητά Calamars croustillants et choux-fleurs dorés, servis avec un aioli maison parfumé au citron et au piment	18 €
Carpaccio de Saint-Jacques Καπρπάτσιο Χτένια Carpaccio de Saint-Jacques françaises, assaisonné d'une vinaigrette à l'orange, soja, huile d'olive et graines de sésame	18 €

Plats principaux Κύρια Πιάτα

Risotto d'épeautre Ριζότο με ντίνκελ Risotto crémeux à l'épeautre, betterave fondante, feta, citron, herbes fraîches et fenouil croquant	15 €
Kakavia Κακαβιά Soupe de poisson, gambas flambées à l'Ouzo, pommes de terre fondantes et aioli relevé au piment grec	29 €
Poulpe grillé Χταπόδι στα κάρβουνα Poulpe tendre et légèrement fumé, servi avec une purée de fava et un condiment aux olives de Kalamata	28 €
Saucisses & lentilles Λουκάνικα με Φακές Saucisses au fenouil, accompagnées de lentilles mijotées aux herbes aromatiques	18 €
Souvlaki de poulet Σουβλάκι κοτόπουλου στα κάρβουνα Brochette de poulet mariné, grillée au feu de bois, accompagnée de légumes racines fondants, yaourt frais et feta	21 €
Agneau confit au four Αρνί Ψητό Épaule d'agneau confite, accompagnée d'une ratatouille grecque parfumée à l'anchoïade et parsemée de feta	27 €
Moussaka Μουσακάς Joue de bœuf mijotée, gratinée avec du fromage de brebis, des aubergines fondantes et des tomates confites, mesclun	26 €
Saint-Jacques Χτένια στη σχάρα Saint-Jacques françaises cuites à la plancha, servies avec des hilopites (pâtes grecque artisanales), poitrine de porc fumée et purée de potiron	27 €
Filet de bar Λαβράκι Filet de bar grillé, accompagné de houmous, vinaigrette aux piquillos et spanakorizo (riz aux épinards)	28 €
Keftas de bœuf Κεφτεδάκια Keftas de bœuf grillé à la braise, subtilement parfumées au cumin, cannelle, oignons et pignons de pin	19 €
Falafels Φαλάφελ Boulettes de pois chiches croustillantes, houmous, salade de Palikaria et sauce tahini	16 €



Desserts Επιδόρπια

Galaktoboureko Γαλακτομπούρεκο 9 €
Crème caramel, enveloppée dans une pâte phyllo croustillante et dorée

Loukoumades Λουκουμάδες 9 €
Beignets grecs, arrosés de miel et parsemés de pistaches grillées

Riz au lait Ρυζόγαλο 9 €
Riz au lait délicieusement parfumé à la fève Tonka, garni de framboises, litchi et pistaches croquantes

Mousse au chocolat Μους Σοκολάτας 9 €
Mousse au chocolat onctueuse, accompagnée d'une poire pochée à l'hibiscus

Gâteau à la clémentine Πορτοκαλόπιτα 9 €
Gâteau moelleux à la clémentine, servi avec du yaourt frais et une confiture d'agrumes

Sorbets / Glaces Berthillon Παγωτιά & Σορμπέ 5/9 €
Mangue, myrtille, poire, cacao, fraise, framboise à la rose, ananas rôti basilic, chocolat des mendiants, praliné pignon, vanille, sésame noir



Le tableau des allergènes est disponible auprès de vos serveurs.

Toute nos viandes et volailles sont d'origine France.

Prix nets TTC. Service compris.