



Le tableau des allergènes est disponible auprès de vos serveurs.

Toute nos viandes et volailles sont d'origine France.

Prix nets TTC. Service compris.

Pain pita	5 €	Spanakorizo	13 €
Pain pita au fromage	7 €	Risotto d'épeautre, épinards, feta, citron, herbes, fenouil, H. olive	
Anchois	7 €	Kefta de bœuf	19 €
Anchois marinés, citron, h.d'olive, cebettes & fevettes		Brochette bœuf grillé, tirokafteri, pita, tomates, oignons, pignons & taboulé	
Caviar d'aubergines à la flamme	9 €	Crevettes grillées	25 €
Tzatzíki	10 €	Crevettes Qwehli Mozambique, ouzo, spanakorizo à l'épeautre	
Concombres, yaourt de brebis, ail, citron, pain pita		Poulet mariné aux épices	22 €
Tarama blanc	11 €	Poulet mariné aux épices, aubergines, tzatzíki	
Œufs de cabillaud, oignons, citron, H. olive, pain pita		Falafels	17 €
Houmous	9 €	Falafels, houmous, sauce tahini, taboulé, pickles	
Beignets de tomates	14 €	Agneau confit au four	26 €
Beignets de tomates Datterino, pommes de terre, basilic & yaourt à la moutarde		Épaule d'agneau confite, ratatouille grecque, feta, anchoïade	
Salade Grecque	15 €	Moussaka	26 €
Tomates, concombres, poivrons rouges, Olives, feta & herbes		Joue de bœuf, fromage de brebis, aubergines, tomates & mesclun	
Salade Gavros	16 €	Pêche du jour	P.M €
Gavros (anchois frais), tomates, concombres, poivrons rouges, Olives, feta & herbes		Poisson, sauce vierge, spanakorizo à l'épeautre	
Salade Halloumi Melon Pastèque	15 €	Maigre	28 €
Halloumi, melon, pastèque, vinaigrette à l'Ouzo		Maigre corse Label Rouge, houmous, vinaigrette piquillos, courgette violon épicée	
Halloumi Chypriote grillé	13 €		
Halloumi (fromage brebis/chèvre), fraises, tomates, balsamique, Miel & verveine			
Saganaki	10 €	Fraises du pays	9 €
Feta frit au miel & pistache		Fraises, herbes fraîches, espuma yaourt & sorbet fraise	
Œufs mayo et anguille	11 €	Loukoumades au miel	9 €
Œufs bio, mayonnaise à l'anguille fumée		Beignets, pistaches grillées	
Carpaccio de poisson	16 €	Abricots de Provence	9 €
Maigre de Corse, Poutargue & artichauts, H. Olive, Citron		Caillé de chèvre, sirop de verveine, menthe, romarin & pistaches	
Assiette verte	15 €	Gâteau au chocolat, noix et noisettes	9 €
Pois gourmands, courgettes du pays, herbes, feta, petits pois, brocolinis, citron & miel		Chocolat, noix et noisettes, crème, glace vanille	
Chèvre frais du pays Grassois	12 €	Gâteau à l'orange	9 €
Chèvre frais et affiné, confiture		Gâteau à l'orange, yaourt, confiture de clémentines	
Calamars frits	22 €	Sorbets / Glaces Berthillon	5/9 €
Calamars frais, Bagna Cauda		Mangue, myrtille, poire, cacao, fraise, Framboise à la rose, ananas rôti basilic, Chocolat des mendiants, praliné amandes, vanille, sésame noir	
Poulpe grillé	26 €		
Poulpe grillé à la plancha, puttanesca aux olives de kalamata, mousseline de pomme de terre, herbes fraîches			