

**Menu à 16,00 €**

*Le midi uniquement sauf samedi*

*Hors d'Œuvre + Plat du Jour*

*Ou*

*Plat du Jour + Dessert*

**Menu à 22,00 €**

*Dégustation de nos « Mézés »*

*(Assortiment de six de nos spécialités d'entrées froides et chaudes)*

*Brochette de Poulet Sauce Barbecue*

*Ou*

*Plat du jour*

*Ou*

*Aubergine farcie*

*Ou*

*Keuftés grillés*

*Dessert*

*A choisir dans notre carte des douceurs*



**Menu enfant à 15 €**

*(jusqu'à 12 ans)*

*Escalope de poulet sauce tomate ou Keuftés*

*Glace + sirop*

## Menu à 29 €

Nos « Mézés »

*(Assortiment de sept de nos spécialités d'entrées froides et chaudes)*

Moussaka

Ou

Brochette d'Agneau

Ou

Chiche Keufté

Ou

Roulé de Veau à la Grecque  
et ses légumes du jour

Ou

Entrecôte grillée

Ou

Brochette de poisson du moment

Fromage grec

Dessert

*A choisir dans notre carte des douceurs*



## Menu à 35 € par personne

*(A partir de 2 personnes)*

Table de nos « Mézés »

*Grande variété de nos spécialités d'entrées froides et chaudes*

Assortiment de nos plats typiques

Fromage grec

Sorbet

Dessert

*A choisir dans notre carte des douceurs*

## Les Entrées

<b>Pikilia</b>	14.00
<i>Assortiment de huit entrées de nos spécialités : tarama, beurek, plaki, hommos, dzadziki, etc...</i>	
<b>Tarama</b> <i>Mélange d'oeufs de cabillaud assaisonnés façon « varouj »</i>	8.00
<b>Caviar d'aubergine</b> <i>Pulpe d'aubergine grillée légèrement assaisonnée aux épices</i>	8.00
<b>Hommos</b> <i>Crème fine à base de pois chiche et d'huile d'olive</i>	7.00
<b>Taboulé</b> <i>Mélange de fines herbes, de menthe ciselée et de dés de tomates, agrémenté de grains de blés concassés (boulgour)</i>	10.00
<b>Dolmas</b> <i>Feuille de vigne roulée avec un intérieur à base de riz, d'oignon et de menthe, le tout mariné à l'huile d'olive</i>	7.00
<b>Plaki de haricots</b> <i>Haricots cuisinés à la grecque et servis froids</i>	7.00
<b>Dzadziki</b> <i>Fins morceaux de concombre émincés et enrobés d'une crème de yaourt frappé à l'ail</i>	8.00
<b>Falafel</b> <i>Boulettes de pois chiche avec un intérieur à base de coriandre, persil, cébette et cumín, accompagnées de sa crème au sésame</i>	14.00
<b>Soudjouk en papillote</b>	10.00
<i>Tranches de saucisson de boeuf cuites en papillote sur un lit de tomates fraîches et persil</i>	
<b>Soudjouk grillé</b>	10.00
<i>Tranches de saucisson de boeuf grillées et servies sur pita (pain grec traditionnel)</i>	
<b>Beurek</b> <i>Petits feuilletés croustillants au fromage de feta</i>	8.00
<b>Beurek à la viande</b>	9.00
<b>Kebbé</b>	11.00
<i>Boulettes de viande de boeuf aux pignons, marinées aux épices et enrobées d'un croquant aux grains de blé concassés (boulgour)</i>	
<b>Imambayildi</b>	9.00
<i>Lamelles d'aubergines frites avec une sauce tomate légèrement corsée à l'oignon et à l'ail</i>	
<b>Lahmadjun</b>	8.00
<i>Pizza façon arménienne : une fine galette orientale agrémentée d'une farce à base de boeuf, agneau, poivrons et oignons cuisinée à la tomate</i>	
<b>Salade Grecque</b>	15.00
<i>Composée de salade verte, tomates, oignons, concombre, poivrons, morceaux de feta, olives grecques et assaisonnées d'une vinaigrette à l'huile d'olive et de fines herbes séchées</i>	

## Les Plats

<b>Keuftés grillés</b>	13.00
<i>Boulettes aux deux viandes (veau et agneau) finement hachées, mélangées aux épices choisies et cuites sur le grill</i>	
<b>Chiche Keufté</b>	15.00
<i>Mélange de viandes (veau et agneau), de purée de poivrons, d'aromates, cuit sur brochette plate avec un émincé d'oignons au sumac (épice au goût de citron)</i>	
<b>Döner</b> (vendredi et samedi soir uniquement)	14.00
<i>Mélange de deux viandes hachées (veau et agneau) assaisonné façon « Varouj » aux épices d'orient et rôti à la broche verticale</i>	
<b>Yaourtlu</b>	16.00
<i>Döner servi sur pita, yaourt grec, sauce tomate</i>	
<b>Moussaka</b>	15.00
<i>Superposition de fines couches d'aubergine et de viande hachée à la tomate, gratinées lentement au four</i>	
<b>Aubergine farcie</b>	13.00
<i>Aubergine farcie de viande hachée et quelques fines herbes, cuisinée aux oignons et tomates</i>	
<b>Brochette paysanne</b>	21.00
<i>Morceaux d'agneau, boulette et côtelette en alternance de légumes (oignons, tomates, et poivrons), le tout mariné et cuit sur le grill</i>	
<b>Lasagne de feta à la grecque</b>	14.00
<b>Brochette de poulet</b>	12.00
<i>Morceaux de poulet, tomates, poivrons et oignons marinés aux épices colombo, ail et citron, piqués sur brochette et cuits sur le grill</i>	
<b>Gambas en cocotte à la grecque</b> façon « Varouj »	22.00
<b>Gambas grillées</b> légèrement marinées à l'huile d'olive	19.00
<b>Roulé de veau à la Grecque et ses légumes du jour</b>	16.00
<b>Ravioli de chèvre frais et tomate confite</b> à la concassée de tomate	15.00
<b>Côtelettes d'agneau grillées aux herbes</b>	15.00
<b>Brochette d'agneau marinée à l'origan</b>	16.00
<b>Entrecôte grillée</b>	19.00
<b>Brochette de poisson du moment</b>	21.00
<b>Filet de poisson du moment en papillote</b>	14.00
<i>Filet de poisson cuisiné en papillote aux oignons, tomate et huile d'olive</i>	
<b>Le plat du jour selon le marché</b>	11.50
<b>Supplément (riz, frites, salade)</b>	4.00

## Les Desserts

### Nos Spécialités

Yaourt grec au miel	8.50
Baklava <i>Triangle feuilleté croustillant aux noix ou à la pistache</i>	7.00
Kadaïf <i>Fins vermicelles de pâte craquante cuite avec des noix et sirop de sucre légèrement citronné</i>	7.00
Baklava Glace <i>Baklava accompagné de sa boule de glace</i>	10.00
Assortiment de nos pâtisseries (3 pièces)	9.50
Mohalébi <i>Crème de riz à l'eau de rose &amp; fleur d'oranger</i>	8.50
Révaní <i>Gâteau à la semoule, noix de coco et citron, nappé de crème fraîche ou confiture à la rose</i>	8.50
Café gourmand	12.00

### Les Pâtisseries Traditionnelles Maison

Mousse au chocolat	8.50
Crème caramel	8.50
Ile Flottante	8.50
Tiramisu	8.50
Crème brûlée	9.50
Blanc-Manger aux fruits rouges	8.50
Coupe de glaces (2 parfums au choix)	7.00
Charlotte	8.50
Dessert du moment	8.50
L'assiette de fromages	7.00

## La Carte des vins

Vins Grecs	25 cl	37.50 cl	50 cl	75 cl
Vin de Crête Rouge, Rosé, Blanc, Résiné	6.50		12.00	20.00
Makédonikos Rouge, Rosé, Blanc		12.50		24.00
Naoussa Rouge				24.00
Néméa Tsantalí Rouge				27.00
Agiorítikos Rouge, Rosé, Blanc				30.00
Rapsani Rouge				30.00
Halkídiki Rouge, Rosé (Cépage Merlot)				30.00
Metoxi Rouge (Cépage Cabernet Sauvignon)				35.00
Cava Boutari Rouge				35.00
Santorini « Kallisti Réserve » blanc				40.00
<b>Vins de Provence</b>				
Vin du Var Rouge, Rosé, Blanc		11.50		19.00
<b>Côtes de Provence</b>				
Château Reva Rouge, Rosé				27.00
Domaine Gavoty Rouge, Rosé, Blanc (Vigneron récoltant)			19.50	27.00
Château Saint-Julien (Coteaux Varois en Provence)			22.50	30.00
Château Maïme Rouge, Rosé (Cuvée Raphaëlle)			19.50	27.00
Château Maïme Rouge (Cuvée Véronique)			22.50	32.00
BANDOL Rouge (Domaine Lou Caplan)				36.00
BANDOL Rosé (Domaine Lou Caplan)				30.00
<b>Côtes du Rhône</b>				
Grande Réserve Rouge		14.00		23.00
Cuvée Cardinal Rouge				27.00
<b>Bordeaux</b>				
Les Hauts de Goelane		17.50		27.00
Médoc				29.00
Château Picau - Perna Saint Emilion				43.00
Les Artigaux (Graves de Vayres)				43.00
<b>Beaujolais</b>				
Morgon				28.00
Saint-Amour			22.00	31.00
<b>Bourgogne</b>				
Passetoutgrain				27.00
Pinot Noir				30.00
Macon-Buissières (Viticulteur récoltant)				30.00
<b>Vins de Loire</b>				
Muscadet				25.00
Sancerre Rouge, Blanc				40.00
<b>Vins de Pays</b>				
Pichet - Rouge, Rosé, Blanc	4.00		6.00	

# Champagne

	25 cl	37.50 cl	50 cl	75 cl
Laurent-Perrier				75.00
Gimonet-Gonet				58.00
Gimonet-Gonet Rosé				65.00
Veuve Eléonore (vigneron récoltant)		38.00		68.00

## Les Apéritifs

Champagne (La coupe)				8.00
Piscine				20.00
Kir				4.00
Kir Royal				9.00
Kir au Crémant de Bourgogne				8.00
Crémant de Bourgogne à la rose				9.00
Lougalina au Crémant de Bourgogne (sirop d'orange, gingembre et cacao ou agrumes et framboise)				9.00
Ricard, 51, Rakí, Ouzo				4.00
Martini, Samos, Vin d'Orange				5.00
Porto, Mavrodaphné, Suze, Campari				5.00
Campari orange				7.00
Campari Gin, Martini Gin				8.50
Whisky				7.00
Whisky de marque				9.00
Bitter				4.00
Accompagnement : Perrier, Tonic, Coca-Cola				2.00

## Les Bières

Kronenbourg « 1664 » (33 cl)				5.00
Buckler (bière sans alcool, (25 cl)				4.00
Heineken (33 cl)				5.00
Bière grecque (33 cl)				5.50

## Les Alcools & Les Digestifs

Rakí ou Ouzo (bouteille 70 cl)				52.00
Arak (50 cl)				40.00
1/4 Pichet Rakí ou Ouzo				22.00
Cognac***, Gin, Vodka, Grappa, Armagnac, Metaxa				7.00
Calvados, Marc de Provence, Tequila, Malibu				7.00
Poire William, Eau de vie à l'Abricot d'Arménie				9.00
Get 27, Limoncello				6.50

## Les Cocktails

Américano maison <i>(Martini rouge, Noilly Prat, Campari, Gin)</i>	11.50
Emeraude <i>(sirop de menthe, citron, jus d'ananas, soda)</i>	10.00
Chantaco <i>(grenadine, orange et citron pressés)</i>	10.00

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération  
Anis 2 cl - Alcools 4 cl - Apéritifs 5 cl - Cocktails de 8 cl à 20 cl*

## Les Boissons Chaudes

Café express	2.00
Noisette	2.50
Café décaféiné	2.50
Café crème	4.00
Chocolat	5.00
Thé, infusion	3.00
Thé lait ou citron	3.50
Cappuccino	5.00
Café oriental	4.00

## Les Boissons Fraîches

Sirop à l'eau	2.00
Perrier (33 cl)	4.50
Eau minérale : Evian, Badoit (50 cl)	3.50
Eau minérale : Evian, Badoit (100 cl)	5.50
Soda : Orangina, Schweppes, Ice Tea (25 cl)	4.00
Coca-Cola, 7 Up (33 cl)	4.50
Jus de fruits :	
<i>Orange, ananas, tomate, abricot, pamplemousse, fraise</i>	5.00
Orange ou pamplemousse pressés	8.00
Citron pressé	4.00

