

μεζέδες



Tzatziki maison, pita grillée à l'origan	8 €
Tarama et Eliopsomo, tarama blanc aux oeufs de cabillaud fumés, pain brioché aux olives Kalamata	15 €
Kolokitho-keftedes, beignets de courgettes, feta et herbes fraîches	10 €
Spanakopita, chausson aux pousses d'épinards, herbes fraîches, poivre, feta	10 €
Tyropitakia, petits croustillants à la feta, miel et sésame	11 €
Couteau marinés et juste saisis à la plancha, huile d'olive infusée au piment doux, feta, citron grillé	14 €
Frites d'halloumi de Chypre, confit de tomates poivrées et thym frais	14 €
Assiette de frites maison, feta rapée et origan	7 €
Pommes de terre confites au citron	7 €
Salade tiède de brocolis vapeur, huile d'olive et jus de citron	7 €

σουβλάκια με πίτα

Le sandwich typique grec dans un pain pita, sur place ou à emporter !

Pita biftekia du Papou's, confit de tomates poivrées, tzatziki maison, romaine, oignons rouges. Frites maison.	18 €
Pita aux légumes de saison rôtis, halloumi grillé, tzatziki maison. Frites maison.	16 €

μενού

Salade craquante de saison, laitue, trévisse, concombre, avocat, feta grillée, grenades, huile d'olive, citron	18 €
Dakos de printemps, tomates cerises marinées, asperges vertes, oignons nouveaux grillés, olives kalamata et câpres, huile d'olive, feta, origan frais	18 €
Briam de saison, légumes rôtis au four doucement, tranche de feta, huile d'olive	22 €
Poulpe fondant, salade tiède de pommes de terre à l'huile d'olive, citron, herbes fraîches et oignons nouveaux	26 €
Psari, poisson blanc du moment juste saisi, vierge citron et herbes fines, caviar d'aubergine et fenouil	28 €
Kalamari, poêlée d'encornets sautés, risotto de kritharaki aux pousses d'épinards, zestes de citrons	25 €
Spanakoriso, risotto de kritharaki aux pousses d'épinards, manouri grillé et zestes de citron	22 €
Biftekia du Papou's, boulettes de boeuf maison xxl, confit de tomates poivrées, pommes de terre confites au citron	25 €

γλυκα

Tranche de feta AOP Limnos, miel et fruits secs, pain de campagne grillé	12 €
Café + Kourabies, petits biscuits aux amandes	8 €
Yaourt grec glacé, granola maison et miel de thym	10 €
Foudouki, parfait glacé à la noisette, confit maison de framboises	12 €
Mozaiiko, salami chocolat, pistaches et amandes, glace pistache d'Égine	10 €
Athénienne, brioche tropézienne, crème légère à la fleur d'oranger, raisins imbibés rhum-metaxa	12 €
Loukoumades, beignets traditionnels chauds, glace vanille, sauce chocolat, chantilly légère	12 €



LE MENU DÉJEUNER DE LA SEMAINE*

PLAT SEUL : 20€ | ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT : 25€ | ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 29€

**du lundi au vendredi hors jours fériés*



VINS

Grèce - Blanc, Retsina, vin résiné en amphore Nature, Domaine Tetramythos, 2021
7€ (verre) | 33€ (bouteille)

Grèce - Blanc, AOP Patras, Roditis Nature, Domaine Tetramythos, 2021
7,5€ (verre) | 35€ (bouteille)

Grèce - Blanc, IGP Péloponèse, Malagousia Nature, Domaine Tetramythos, 2022
8,5€ (verre) | 49€ (bouteille)

Grèce - Blanc, AOP Limnos, Muscat d'Alexandrie Nature, Oenosnature, 2020
7,5€ (verre) | 35€ (bouteille)

Grèce - Blanc, IGP Mer Égée, Muscat, Nature à petit grain, 2019
42€ (bouteille)

Grèce - Blanc, AOP Santorini, Athina, 2013
45€ (bouteille)

Grèce - Orange, AOP Patras, Roditis orange Nature, Domaine Tetramythos, 2021
55€ (bouteille)

Grèce - Rosé, Atma Xinomavro, Domaine Thymiopoulos, 2021
6,5€ (verre) | 31€ (bouteille)

Grèce - Rosé, AOP Amyndeon Rosé Pétillant, Domaine Kir Yianni, Akakiès, 2020
8,5€ (verre) | 38€ (bouteille)

Grèce - Rosé, IGP Macedonia, Domaine Thymiopoulos, 2021
7,5€ (verre) | 35€ (bouteille)

France - Rosé, AOP Côte de Provence, Coté Presqu'île Magnum, Minuty, 2021
9€ (verre) | 82€ (magnum 150cl)



Grèce - Rouge, AOP Naoussa, Jeunes Vignes de Xinomavro, Domaine Thymiopoulos, 2020
7,5€ (verre) | 35€ (bouteille)

Grèce - Rouge, IGP Péloponnèse, Mavro Kalavrytino Nature, Domaine Tetramythos, 2021
7€ (verre) | 33€ (bouteille)

Grèce - Rouge, AOP Naoussa, Alta, Domaine Thymiopoulos, 2020
9€ (verre) | 43€ (bouteille)

Grèce - Rouge, Alchymique Rouge, Céphalonie, Domaine Sclavus, 2020
7€ (verre) | 33€ (bouteille)

Grèce - Rouge, IGP Péloponnèse, Laurier noir Nature, 2020
46€ (bouteille)

Grèce - Rouge, AOP Rapsani, Terra Petra, Domaine Thymiopoulos, 2017
50€ (bouteille)

COCKTAILS

Athenian Sunset, Otto's Athens Vermouth, tonic pamplemousse, fleur de sureau **13€**

Passion Paradise, Mescal, Skinos, Mastiha, Cointreau, Passion **14€**

Bloody Olympe, Vodka infusée au céleri, jus de tomate, citron jaune, bitter rhubarbe, tabasco **13€**

Kalamata Mule, Rhum Gun's Bell, vin retsina nature, ginger beer, citron vert **14€**

Metaxa Sour, Metaxa, citron jaune, sucre de canne, bitter fleur d'oranger, blanc d'oeuf **14€**

Sparkling Grenade [sans alcool] Jus de grenade, mélasse infusée au romarin, graines de grenade, eau pétillante **10€**