μεζέδες

Tzatziki maison, pita grillée à l'origan	8 €
Tarama blanc aux oeufs de cabillaud fumés, pita libanaise grillée	14 €
Tomato-keftedes, beignets de tomates-cerises, feta et herbes fraîches	10 €
Spanakopita, chausson aux pousses d'épinards, herbes fraîches, feta, poivre	11 €
Feta psiti cuite au four, huile d'olive et arômates	10 €
Petite dakos d'été, tomates marinées et râpées, olives, câpres, feta et menthe	12 €
Sardines et piments verts grillés, citron, huile d'olive	14 €
Kalamaraki, fritures de petits encornets, mayonnaise au piment fumé	15 €
Assiette de frites maison, feta rapée et origan	7 €

σουβλάκια με πίτα

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

Kotopoulo, pita poulet grillé au citron, tzatziki maison, romaine, tomates, feta, concombres et oignons rouges. Frites maison.	18 €
Tomato-kefetedes, pita aux beignets de tomates-cerises, feta, herbes fraîches, tzatziki maison, romaine, tomates, oignons rouges. Frites maison	16 €

μενού

Caviar d'aubergine et gaspacho de tomates acidulées, toast de pain de campagne frotté à l'ail	16 €
Salade grecque, tomates-cerises, concombres, poivrons jaunes, oignons rouges, olives Kalamata, feta, huile d'olive, origan frais et citron	18 €
Brocolis et halloumi grillés, tomates-cerises confites, oignons nouveaux, tzatziki au sumac	24 €
Poulpe fondant, salade tiède de pommes de terre à l'huile d'olive, citron, herbes fraîches, oignons nouveaux, mayonnaise au piment fumé	26 €
Psari, poisson blanc du moment juste saisi, vierge citron et herbes fines, brocolis rôtis	28 €
Kritharaki, risotto à la tomate, ailerons de poulet caramélisés, orange-moutarde **option veggie:** avec feta grillée et orange	25 € 22 €
Moussaka façon Grand Café d'Athènes, boeuf et agneau mijôtés à la tomate, aubergine et parmesan **option veggie:** aubergine confite à la tomate, crème de parmesan	26 € 22 €

γλυκα

Café + mini-portokalopita, gateau à l'orange traditionnel	7 €
Glace au yaourt grec, granola maison et miel de thym	10 €
Verykokko, abricots et pêches rotis, mousse de yaourt grec au miel, amandes caramélisées	12 €
Fraoula melba, sorbet fraise, chantilly, fruits rouges, tuile aux amandes	10 €
Clafoutis aux figues tiède, glace vanille	12 €
Sokolata, fondant au chocolat, huile d'olive, fleur de sel, crème glacé noisette	10 €

Prix net, service compris. Grand Café d'Athènes n'accepte pas les chèques.
Liste des allergènes disponible sur demande.

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, 2022
7€ (verre)| 33€ (bouteille)

Grèce - Blanc, Atma blanc, vin de Grèce, Domaine Thymiopoulos, 2022
7€ (verre)| 33€ (bouteille)

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

Grèce - Blanc, AOP Patras, Roditis Nature, Domaine Tetramythos, 2021
8€ (verre)| 39€ (bouteille)

Grèce - Blanc, AOP Limnos, Muscat d'Alexandrie Nature, Oenosnature, 2020
8€ (verre)| 40€ (bouteille)

Grèce - Rosé, Atma Xinomavro, Domaine Thymiopoulos, 2022
6,5€ (verre)| 31€ (bouteille)

Grèce - Rosé, IGP Macedonia, Domaine Thymiopoulos, 2021
37€ (bouteille)

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

PETNAT

Grèce - AOP Goumenissa, Domaine Chatzivaritis PetNat blanc «migma» bio
9,5€ (verre)| 46€ (bouteille)

Grèce - AOP Goumenissa, Domaine Chatzivaritis PetNat rosé «migma» bio
9,5€ (verre)| 46€ (bouteille)

Grèce - Rouge, AOP Naoussa, Jeunes Vignes de Xinomavro, Domaine Thymiopoulos, 2021
7,5€ (verre)| 39€ (bouteille)

Grèce - Rouge, IGP Péloponnèse, Mavro Kalavrytino Nature, Domaine Tetramythos, 2022
7€ (verre)| 35€ (bouteille)

Grèce - Rouge, Alchymique Rouge, Céphalonie, Domaine Sclavus, 2021
7€ (verre)| 35€ (bouteille)

Grèce - Rouge, AOC Nemea, Domaine Skoura, Saint Georges, 2021
9€ (verre)| 44€ (bouteille)

Grèce - Rouge, AOP Naoussa, Alta, Domaine Thymiopoulos, 2020
42€ (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€**

Paxos Peach Daïquiri, Rhum ambré Toti, pêche fraîche, citron jaune **14€**

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

Kolonaki Night, Gin Votanikon, Cointreau, melon jaune, citron vert, ginger ale **14€**

Neo Negroni, Otto's Athens Vermouth, Gin Votanikon, Campari, Cordial d'agrumes **14€**

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.