

## μεζέδες



Tzatziki maison, pita grillée à l'origan	8 €
Tarama blanc aux oeufs de cabillaud fumés, pita libanaise grillée	15 €
Kitrino-keftedes, beignets de butternut, feta, romarin, citron vert	12 €
Tyropitakia, petits croustillants à la feta, graines de sésame et miel	10 €
Spanakopita, chausson aux pousses d'épinards, herbes fraîches, feta, poivre	12 €
Feta psiti d'automne, cuite au four, brocoli et chou-fleur grillés, huile d'olive et arômes	12 €
Dolmadakia, agneau confit, kritharaki, raisins, olives Kalamata, menthe, roulés dans une feuille de vigne	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 et oignons rouges. Frites maison.	18 €
Kitrino-keftedes, pita aux beignets de butternut, feta, romarin, citron vert, tzatziki maison, romaine, tomates, oignons rouges. Frites maison	18 €

## μενού

Taboulé de chou-fleur rôti, quinoa noir, citrons confits, pickles d'oignons rouges, feta, grenades, herbes fraîches	18 €
Fasolada, soupe traditionnelle de haricots coco, légumes de saison fondants dans un bouillon, lard grillé	18 €
Oeuf poché, cocotte de lentilles mijotées, potiron rôti, feta, cerfeuil, graines de courge	22 €
Poulpe fondant, salade tiède de pommes de terre à l'huile d'olive, citron, herbes fraîches, oignons nouveaux	26 €
Kalamari, poêlée d'encornets sautés, risotto de kritharaki aux pousses d'épinards, zestes de citron	28 €
Spanakoriso, risotto de kritharaki aux pousses d'épinards, manouri grillé et zestes de citron	22 €
Loukaniko, saucisse de porc grillée, purée de pomme de terre à l'huile d'olive, jus déglacé à l'orange	25 €
Kebab d'agneau grillé, potato-keftedes à l'olive, salade d'herbes fraîches, tzatziki parfumé au sumac	28 €

## γλυκα

Café + mini-karidopita, gâteau aux noix traditionnel	7 €
Glace au yaourt grec, noix caramélisées, pistaches et miel de thym	10 €
Milopita, tarte fine tiède aux pommes, caramel cidre cannelle	10 €
Baba au Metaxa, sirop d'agrumes parfumé au Metaxa, chantilly	12 €
Karidopita, gâteau aux noix traditionnel, mousse de yaourt grec	10 €
Mousse au chocolat noir, huile d'olive, fleur de sel	10 €



## 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 Péloponèse, Malagousia Nature, Domaine Tetramythos, 2022  
9,5€ (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€**

**Tsi Tsi Pink**, Tsiouro, Cointreau, Cranberries, Basilic, Citron **13€**

**Amber Acropolis**, Metaxa, Rhum ambré, Thé noir, Angostura, Vanille **14€**

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

**Espresso Elliniko**, Tsiouro, café bio massaya, liqueur de café, sirop de miel maison **14€**

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