

μεζέδες



Tzatziki maison, pita grillée à l'origan	8 €
Fava Pantremeni, fava de pois cassés, oignons confits et feuilles de câpres, pita libanaise grillée	13 €
Tarama blanc aux oeufs de cabillaud fumés, pita libanaise grillée	15 €
Kolokitho-keftedes, beignets de courgette, feta, menthe	12 €
Tyropitakia, petits croustillants à la feta, graines de sésame et miel	10 €
Spanakopita, chausson aux pousses d'épinards, herbes fraîches, feta, poivre	12 €
Petits poireaux fondants et rôtis à la grecque, feta crémeuse, amandes caramélisées, petimezi	13 €
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 €
Kolokitho-keftedes, pita aux beignets de courgette, feta, menthe, tzatziki maison, romaine, tomates, oignons rouges. Frites maison	18 €
Arnaki, pita kebab de gigot d'agneau, tzatziki à l'olive, romaine, oignons rouges. Frites maison	20 €

μενού

Salade Politiki, légumes de saison râpés, feta crispy, pommes, noix, coriandre, sauce acidulée au yaourt grec	18 €
Kotosoupa, poulet grillé dans un bouillon de légumes, vermicelles, crouton de pain, citron	22 €
Kritharotto, risotto de kritharaki au jus de carotte et citron vert, carottes rôties et labneh	22 €
Bianco, ravioles de poisson blanc du jour, embeurrée de chou vert, sauce légère, ail, persil, huile d'olive, citron	28 €
Poulpe fondant, salade tiède de pommes de terre à l'huile d'olive, citron, herbes fraîches, oignons nouveaux	26 €
Stifado de veau aux pruneaux et amandes, pickles d'oignons rouges, purée de pommes de terre à l'huile d'olive	26 €
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 €
Karidopita, gâteau aux noix traditionnel, mousse de yaourt grec	10 €
Mousse au chocolat noir, huile d'olive, fleur de sel	10 €
Crème brûlée infusée au thé des montagnes grecques	10 €
Loukoumades, beignets traditionnels chauds, sirop metaxa-miel, chantilly cannelle, éclats de noix caramélisés	10 €

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

La cuisine grecque est une cuisine d'herbes. Nous en mettons un peu partout.
Précisez nous à la commande vos restrictions alimentaires.
Toutes nos viandes sont d'origine française.



LE MENU DÉJEUNER DE LA SEMAINE

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

Le menu change toutes les semaines.

Rendez-vous en story instagram le lundi matin pour le découvrir.

Afin de vous proposer des recettes nouvelles chaque semaine, nous prenons parfois quelques libertés par rapport à la cuisine grecque.



VINS

BLANC

Grèce - **Retsina**, vin résiné en amphore Nature, Domaine Tetramythos, 2022
7,5€ (verre) | 34€ (bouteille)

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

Grèce - **Alchymiste Blanc**, Céphalonie, Domaine Sclavos, 2022
8€ (verre) | 37€ (bouteille)

Grèce - **AOP Patras**, Roditis Nature, Domaine Tetramythos, 2021
8,5€ (verre) | 39€ (bouteille)

Grèce - **AOP Limnos**, Muscat d'Alexandrie Nature, Oenosnature, 2020
40€ (bouteille)

ROSÉ

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

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

ORANGE

Grèce - **IGP Côteaux d'Ainos**, Lygia, Domaine Sarris
42€ (bouteille)

ROSÉ PÉTILLANT

Grèce - **AOP Amydeon**, Rosé pétillant, Domaine Kir-Yianni
8€ (verre) | 38€ (bouteille)

Grèce - **AOP Goumenissa**, PetNat rosé, Domaine Chatzivaritis
46€ (bouteille)



ROUGE

Grèce - **AOP Naoussa, Jeunes Vignes de Xinomavro**, Domaine Thymiopoulos, 2021
7,5€ (verre) | 38€ (bouteille)

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

Grèce - **IGP Crête, Kotsyfali nature**, Domaine Zoumberakis,
9€ (verre) | 44€ (bouteille)

Grèce - **AOP Naoussa, Oenosnature**, Domaine Thymiopoulos, 2019
8€ (verre) | 38€ (bouteille)

Grèce - **AOP Rapsani, Terra Petra**, Domaine Thymiopoulos, 2017
53€ (bouteille)

Demandez la carte complète à l'intérieur !

COCKTAILS

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

Tsi Tsi Pink, Tsipouro, 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, Tsipouro, 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€**