

μεζέδες



Tzatziki maison, pita grillée à l'origan	8 €
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	12 €
Spanakopita, chausson aux pousses d'épinards, herbes fraîches, feta, poivre	13 €
Coques à la plancha, huile d'olive infusée au piment doux, feta, citron grillé	15 €
Salade tiède de brocolis vapeur, huile d'olive, citron	10 €
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 !

Bifteki, pitaboulettes de boeuf maison, sauce tomate piquante, tzatziki maison, romaine, oignons rouges. Frites maison.	19 €
Kolokitho-keftedes, pita aux beignets de courgette, feta, menthe, tzatziki maison, romaine, oignons rouges. Frites maison	18 €

μενού

Salade craquante de saison, laitue, trévisse, avocat, feta panée, concombre, radis, oignons nouveaux	20 €
Salade de brocolis grillés & pois-chiches rôtis, carottes râpées, coriandre, feta, vinaigrette tahini	18 €
Toastaki Club, rôti de porc mariné miel-moutarde, mayonnaise, sucrose, tomates, oignons nouveaux. Frites	22 €
Spanakorizo, risotto de kritharaki aux pousses d'épinards, manouri grillé	22 €
Poulpe fondant, salade tiède de pommes de terre à l'huile d'olive, citron, herbes fraîches, oignons nouveaux	26 €
Psari, poisson blanc du jour juste grillé, vierge citron-herbes, fines, purée à l'huile d'olive	28 €
Spetzofai, saucisse de porc tranchée et grillée, sauce tomate-poivrons-oignons, riz pilaf au retsina	25 €
Bifteki du Papou's, boulettes de boeuf xxl maison, sauce tomate piquante. Frites maison	28 €

γλυκα

Café + krokantis, petits croquants aux amandes et pistaches maison	6 €
Glace au yaourt grec, noix caramélisées, pistaches et miel de thym	10 €
Fraoula Melba, glace vanille, fraises fraîches, chantilly, tuile aux amandes	12 €
Tarta limoni, tarte au citron à l'ancienne, chantilly citron vert	11 €
Mousse au chocolat noir, huile d'olive, fleur de sel	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€

*du lundi au vendredi hors jours fériés



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)

PETNAT ROSÉ

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



ROUGE

Grèce - **IGP Crère**, Domaine Lyrarakis, 2021
8€ (verre)| 38€ (bouteille)

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

Grèce - **AOP Coteaux de Mériton**, Domaine Porto Carras,
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

Agapimou, Gin, Cordial de retsina, soda rose-géranium **13€**

Tsi Tsi Pink, Tsipouro, Cointreau, Cranberries, Basilic, Citron **14€**

Lost in Lycabette, Pantheon, Vermouth blanc, hot sirop, ginger ale **13€**

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

Smoky Psiri, Skinos, Mezcal, ananas, citron vert **14€**

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