

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 €
Spanakopita, chausson aux pousses d'épinards, herbes fraîches, feta, poivre	12 €
Petite salade grecque Horiatiki, tomates marinées, concombres, poivrons, oignons, olives kalamata, feta	12 €
Feta psiti, cuite au four, condiments et aromates	12 €
Sardines grillées, citron et piments doux	15 €
Kotopoulo Souvlakia, petites brochettes de poulet grillé, ktipiti	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, ktipiti, romaine, tomates, feta et oignons rouges. Frites maison.	20 €
Kolokitho-keftedes, pita aux beignets de courgette, feta, menthe, tzatziki maison, romaine, tomates, oignons rouges. Frites maison	18 €

Κυρίως πιάτα

Salade craquante de saison, laitue, trévis, feta panée, concombre, avocat, radis, oignons, huile d'olive, citron	20 €
Salade de brocolis grillés & pois-chiches rôtis aux épices, carottes râpées, coriandre, feta, vinaigrette au tahini	18 €
Toastaki, club minute, rôti de porc mariné miel-moutarde, mayo, sucrine, tomates, oignons. Frites maison	22 €
Kalamari, poêlée d'encornets sautés, risotto vert de kritharaki aux pousses d'épinards, zestes de citron	26 €
Spanakorizo, risotto vert de kritharaki aux pousses d'épinards, manouri grillé	22 €
Poulpe fondant, salade tiède de pommes de terre à l'huile d'olive, citron, oignons, mayonnaise au piment fumé	26 €
Psari, poisson blanc du moment juste grillé, vierge citron-herbes fines, purée à l'huile d'olive	28 €
Moussaka façon Grand Café d'Athènes, boeuf et agneau mijotés, aubergine, tomate et parmesan	26 €
option veggie : aubergine rôtie à la tomate et parmesan	22 €

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 €
Mozaiko, biscuit glacé au chocolat, éclats de pistaches et amandes caramélisées, glace pistache d'Égine	10 €
CheeseKeik, mousse au fromage frais, biscuit speculoos, confiture de citron maison	12 €

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 - **Atma blanc**, vin de Grèce,
Domaine Thymiopoulos, 2023
7€ (verre) | 33€ (bouteille)

Grèce - **Retsina**, vin résiné en amphore
Nature, Domaine Tetramythos, 2023
7,5€ (verre) | 34€ (bouteille)

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

Grèce - **Roditis Nature**, AOP Patras
Domaine Tetramythos, 2023
8,5€ (verre) | 39€ (bouteille)

Grèce - **Muscat d'Alexandrie Nature**, AOP Limnos,
Oenosnature, 2021
40€ (bouteille)

Grèce - **Malagousia Nature**, IGP Péloponnèse,
Domaine Tetramythos, 2022
49€ (bouteille)

ROSÉ

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

Grèce - **Rosé de Xinomavro**, IGP Macedonia,
Domaine Thymiopoulos, 2022
37€ (bouteille)

ORANGE

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

PET NAT ROSÉ

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



ROUGE

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

Grèce - **Mavro Kalavrytino Nature**, IGP Péloponnèse,
Domaine Tetramythos, 2023
7€ (verre) | 35€ (bouteille)

Grèce - **LimNeon**, AOP Coteaux de Mériton,
Domaine Porto Carras, 2019
9€ (verre) | 44€ (bouteille)

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

Grèce - **Saint-Georges**, AOP Nemea,
Domaine Skouras, 2021
45€ (bouteille)

Grèce - **Terre et Ciel**, AOP Naoussa,
Domaine Thymiopoulos, 2022
57€ (bouteille)

Demandez la carte complète à l'intérieur !

COCKTAILS

Kifisia Green, Gin Votanikon, Skinos mastiha,
aegean tonic, citron jaune **13€**

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

Fraoula Daiquiri, Rhum blanc, Vermouth, fraises
fraiches, citron jaune **15€**

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

Spicy Kypseli, Tsipouro piment, concombre,
citron jaune, aquafaba **14€**

Corfu Cabana[sans alcool], concombre, citron vert,
feuille de menthe, ginger beer **10€**