

μεζέδες



Tzatziki maison, pita grillée à l'origan	8 €
Tarama blanc aux oeufs de cabillaud fumés, pita libanaise grillée	15 €
Croustillants feta kadaïf , sauce miel et sésame noir	12 €
Tomato-keftedes , beignets de tomates cerises, feta, menthe	12 €
Petite salade dakos , biscotte crétoise à la farine de Caroube, tomates marinées et râpées, poivrons rouges, câpres, olives kalamata, anari	12 €
Kalamari , friture de petits encornets, mayonnaise au pimmet fumé	15 €
Moules saganaki , gratinées à la sauce tomate, ouzo et feta	14 €
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 €
Tomato-keftedes , pita aux beignets de tomates cerises, feta, menthe, tzatziki maison, romaine, tomates, oignons rouges. Frites maison	18 €

Κυρίως πιάτα

Salade Karpouzi , melon jaune, pastèque, feta givrée, baby menthe	16 €
Salade grecque Horiatiki , tomates cerises, concombres, poivrons jaunes, oignons rouges, feta, olives kalamata, origan frais, huile d'olive, citron	18 €
Hirmanopoulos , club sandwich, poulet pané à la feta râpée et panko, gremolata brocoli-citron, mayo wasabi, romaine craquante, pickles de concombres. Frites maison + salade	22 €
Brocolis et chou-fleur rôti , crème de brocoli au sumac, halloumi grillé, tomates cerises confites	23 €
Poulpe fondant , salade tiède de pommes de terre à l'huile d'olive, citron, oignons, mayonnaise au piment fumé	27 €
Linguines aux fruits de mer comme à Paxos , moules, calamars sautés, crevettes, sauce tomate, persil, ail, citron	28 €
Linguines à la tomate et feta grillée , tomates cerises confites, ail, persil	22 €
Moussaka façon Grand Café d'Athènes , boeuf et agneau mijotés, aubergine, tomate et parmesan	26 €

γλυκα

Café + krokantis , petits croquants aux amandes et pistaches maison	6 €
Glace au yaourt grec , noix caramélisées, pistaches et miel de thym	10 €
Granité pamplemousse à l'Otto's Athens Vermouth , glace pamplemousse	10 €
Verykokko , abricots et pêches rotis, mousse de yaourt grec au miel, amandes caramélisées	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)| 34€ (bouteille)

Grèce - Retsina, vin résiné en amphore
Nature, Domaine Tetramythos, 2023
7,5€ (verre)| 35€ (bouteille)

Grèce - Alchymiste Blanc, Céphalonie,
Domaine Sclavos, 2022
8€ (verre)| 38€ (bouteille)

Grèce - Roditis Nature, AOP Patras
Domaine Tetramythos, 2023
8,5€ (verre)| 40€ (bouteille)

Grèce - Muscat d'Alexandrie Nature, AOP Limnos,
Oenosnature, 2021
41€ (bouteille)

Grèce - Malagousia Nature, IGP Péloponnèse,
Domaine Tetramythos, 2022
50€ (bouteille)

ROSÉ

Grèce - Atma Xinomavro,
Domaine Thymiopoulos, 2022
6,5€ (verre)| 32€ (bouteille)

Grèce - Rosé de Xinomavro, IGP Macedonia,
Domaine Thymiopoulos, 2022
38€ (bouteille)

ORANGE

Grèce - Lygia, IGP Côteaux d'Ainos
Domaine Sarris
43€ (bouteille)

PET NAT ROSÉ

Grèce - PetNat rosé, AOP Goumenissa,
Domaine Chatzivaritis
47€ (bouteille)



ROUGE

Grèce - Kotsifali, IGP Crête,
Domaine Lyrarakis, 2021,
8€ (verre)| 39€ (bouteille)

Grèce - Mavro Kalavrytino Nature, IGP Péloponnèse,
Domaine Tetramythos, 2023
7€ (verre)| 36€ (bouteille)

Grèce - LimNeon, AOP Coteaux de Mériton,
Domaine Porto Carras, 2019
9€ (verre)| 45€ (bouteille)

Grèce - Oenosnature, AOP Naoussa,
Domaine Thymiopoulos, 2019
8€ (verre)| 39€ (bouteille)

Grèce - Saint-Georges, AOP Nemea,
Domaine Skouras, 2021
46€ (bouteille)

Grèce - Terre et Ciel, AOP Naoussa,
Domaine Thymiopoulos, 2022
58€ (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€**