



GRAND CAFE D'ATHENES Ελληνικό Πηροστρο

MEZZEDES

- Tzatziki maison, pita grillée à l'origan
- Tarama blanc aux oeufs de cabillaud fumés, pita libanaise grillée
- Croustillants feta kadaïf, sauce miel et sésame noir
- Kolokitho-keftedes, beignets de courgettes, feta, herbes fraîches
- Spanakopita, chausson aux pousses d'épinards, herbes fraîches, feta, poivre
- Kalamari, friture de petits encornets, mayonnaise au pimet fumé
- Crevettes saganaki, sauce tomate à l'ouzo, feta gratinée
- Assiette de frites maison, feta rapée et origan

SOUVLAKIA ME PITA

Le sandwich typique grec dans un pain pita.

Kotopoulo + Horiatiki, pita poulet grillé, garniture salade grecque, tzatziki. Frites maison

Kolokitho-keftedes, pita aux beignets de courgettes, feta, herbes fraîches, tzatziki maison, romaine, tomates, oignons rouges. Frites maison

PLATS PRINCIPAUX

- Salade de haricots verts, croquettes de feta panées, figes fraîches, amandes, oignons rouges
- Salade grecque Horiatiki, tomates cerises, concombres, poivrons jaunes, oignons rouges, feta, olives kalamata, origan frais, huile d'olive, citron
- Chou fleur rôti au sumac, quinoa rouge au citron confit, pickles oignons rouges, herbes fraîches, concombres, oignons nouveaux
- Poulpe fondant, salade tiède de pommes de terre à l'huile d'olive, citron, oignons, mayonnaise au piment fumé
- Linguines aux fruits de mer comme à Paxos, moules, calamars sautés, crevettes, sauce tomate, persil, ail, citron
- Linguines à la tomate et feta grillée, tomates cerises confites, ail, persil
- Moussaka façon Grand Café d'Athènes, boeuf et agneau mijotés, aubergine, tomate et parmesan
- Sofrito de veau en piccata, ail, persil, retsina, câpres, purée à l'huile d'olive



DESSERTS

- Café + portokalopita, gateau à l'orange traditionnel grec
- Glace au yaourt grec, noix caramélisées, pistaches et miel de thym
- Portokalopita, glace au yaourt infusée à la fleur d'oranger
- Figes rôties à l'Otto's Athens Vermouth, glace cannelle et chantilly
- Mousse au chocolat, huile d'olive et fleur de sel
- CheeseKeik, mousse au fromage frais, biscuit speculoos, confiture de citron maison

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.

GRAND CAFE D'ATHENES Ελληνικό Πηροστρο

VINS

- 8 € Grèce - Atma blanc, vin de Grèce, Domaine Thymiopoulos, 2023 7€ (verre)| 34€ (bouteille)
- 15 € Grèce - Retsina, vin résiné en amphore Nature, Domaine Tetramythos, 2023 7,5€ (verre)| 35€ (bouteille)
- 12 € Grèce - Alchymiste Blanc, Céphalonie, Domaine Sclavos, 2023 8€ (verre)| 38€ (bouteille)
- 14 € Grèce - Roditis Nature, AOP Patras Domaine Tetramythos, 2023 8,5€ (verre)| 40€ (bouteille)
- 7 € Grèce - Muscat sec, IGP Côteaux d'Ainos, Domaine Panosarris, 2023 48€ (bouteille)
- 20 € Grèce - Muscat doux de Samos, AOP Samos, 2016 11€ (verre 10cl)| 50€ (bouteille 50cl)
- 18 € Grèce - Atma Xinomavro Rosé, Domaine Thymiopoulos, 2022 6,5€ (verre)| 32€ (bouteille)
- 18 € Grèce - Rosé de Xinomavro, IGP Macedonia, Domaine Thymiopoulos, 2022 38€ (bouteille)
- 20 € Grèce - Lygia Orange, IGP Côteaux d'Ainos Domaine Sarris, 2023 43€ (bouteille)
- 27 € Grèce - PetNat rosé, AOP Goumenissa, Domaine Chatzivaritis 47€ (bouteille)
- 28 € Grèce - Kotsifali, IGP Crête, Domaine Lyrarakis, 2021, 8€ (verre)| 39€ (bouteille)
- 22 € Grèce - Mavro Kalavrytino Nature, IGP Péloponnèse, Domaine Tetramythos, 2023 7,5€ (verre)| 36€ (bouteille)
- 26 € Grèce - Oenosnature, AOP Naoussa, Domaine Thymiopoulos, 2019 8€ (verre)| 39€ (bouteille)
- 28 € Grèce - Saint-Georges, AOP Nemea, Domaine Skouras, 2021 9,5€ (verre)| 46€ (bouteille)
- 12 € Grèce - Terre et Ciel, AOP Naoussa, Domaine Thymiopoulos, 2022 58€ (bouteille)



LE MENU DÉJEUNER DE LA SEMAINE*

Du lundi au vendredi, hors jours fériés.



Chaque semaine, retrouvez un nouveau menu déjeuner au Grand Café d'Athènes. Afin de vous proposer toujours des recettes qui changent, nous nous permettons parfois quelques infidélités à la cuisine grecque.

Menu de la semaine à retrouver sur instagram tous les lundis.

Plat 20€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 25€

Entrée + Plat + Dessert 29€



COCKTAILS

- Kifisia Green Gin Votanikon, Skinos mastiha, aegean tonic, citron jaune 13€
- Sweet'n Samos, Pantheon, Muscat de Samos, citron jaune, angostura 14€
- Kafé Tonik, Skinos, café, miel, tonic 14€
- Neo Negroni, Otto's Athens Vermouth, Gin Votanikon, Campari, Cordial d'agrumes 14€
- Spicy Kypseli, Tsipouro piment, concombre, citron jaune, acquafaba 14€
- Mystiko Garden [sans alcool], concombre, citron vert, céleri, pomme 10€



Le restaurant est ouvert du lundi au dimanche; pour le déjeuner et le dîner.

Réservation www.paris-athenes.fr

@parisathenesfamily

Demandez la carte complète à l'intérieur !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.