

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 €
Kolokitho-keftedes, beignets de courgettes, feta, herbes fraîches	12 €
Spanakopita, chausson aux pousses d'épinards, herbes fraîches, feta, poivre	12 €
Kalamari, friture de petits encornets, mayonnaise au piment fumé	15 €
Crevettes saganaki, sauce tomate à l'ouzo, feta gratinée	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 + Horiatiki, pita poulet grillé, garniture salade grecque, tzatziki. Frites maison.	20 €
Kolokitho-keftedes, pita aux beignets de courgettes, feta, herbes fraîches, tzatziki maison, romaine, tomates, oignons rouges. Frites maison	18 €

Κυρίως πιάτα

Salade de haricots verts, croquettes de feta panées, figues fraîches, amandes, oignons rouges	18 €
Salade grecque Horiatiki, tomates cerises, concombres, poivrons jaunes, oignons rouges, feta, olives kalamata, origan frais, huile d'olive, citron	18 €
Chou fleur rôti au sumac, quinoa rouge au citron confit, pickles oignons rouges, herbes fraîches, concombres, oignons nouveaux	20 €
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 €
Sofrito de veau en piccata, ail, persil, retsina, câpres, purée à l'huile d'olive	28 €

γλυκα

Café + portokalopita, petits croquants aux amandes et pistaches maison	6 €
Glace au yaourt grec, noix caramélisées, pistaches et miel de thym	10 €
Portokalopita, glace au yaourt infusée à la fleur d'oranger	10 €
Figues rôties à l'Otto's Athens Vermouth, glace cannelle et chantilly	12 €
Mousse au chocolat, huile d'olive et fleur de sel	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, 2023
8€ (verre)| 38€ (bouteille)

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

Grèce - **Muscat sec**, IGP Côteaux d'Ainos,
Domaine Panosarris, 2023
48€ (bouteille)

Grèce - **Muscat doux de Samos**, AOP Samos, 2016
11€ (verre 10cl)| 50€ (bouteille 50cl)

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, 2023
43€ (bouteille)

PET NAT ROSÉ

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



ROUGE

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

Grèce - **Mavro Kalavrytino Nature**, IGP Péloponnèse,
Domaine Tetramythos, 2023
7,5€ (verre)| 36€ (bouteille)

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

Grèce - **Saint-Georges**, AOP Nemea,
Domaine Skouras, 2021
9,5€ (verre)| 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€**