



# GRAND CAFE D'ATHENES

Ελληνικό Μησοπέο

## MEZZEDES

- Tzatziki maison, pita grillée à l'origan
- Tarama blanc aux oeufs de cabillaud fumés, pita libanaise grillée
- Feta psiti d'automne, cuite au four, chou-fleur, brocolis, oignons rouges
- Kitrino-keftedes, beignets de butternut, feta, romarin, citron vert
- Spanakopita, chausson aux pousses d'épinards, herbes fraîches, feta, poivre
- Fava pantremeni et poulpe grillé, pois cassés, oignons confits, câpres
- 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.

- Pita brochette de porc grillé, halloumi grillé, sauce tomate piquante, tomates fraîches et oignons rouges. Frites maison 20 €
- Pita kitrino-keftedes, beignets de butternut, feta, romarin, tzatziki, romaine craquante, oignons nouveaux rôtis. Frites maison 18 €

## PLATS PRINCIPAUX

- Chou fleur rôti au sumac, quinoa rouge au citron confit, pickles oignons rouges, herbes fraîches, concombres, oignons nouveaux 20 €
- Soupe de lentilles au cumin, croutons de pain de campagne frottés à l'ail, coriandre, labneh 15 €
- Fassolakia, haricots verts et pommes de terre confits à la tomate, feta et lardons grillés 22 €
- Poulpe fondant, salade tiède de pommes de terre à l'huile d'olive, citron, oignons, mayonnaise au piment fumé 27 €
- Kalamari, poêlée d'encornets sautés, risotto de kritharaki aux pousses d'épinards, zestes de citron, parmesan option veggie : avec manouri grillé 26 €
- Sofrito de veau en piccata, escalopes de veau grillées, ail, persil, retsina, câpres, purée à l'huile d'olive 22 €
- Pastitsada, paleron de boeuf braisé dans une sauce tomate épicée, macaronis au jus, carottes fondantes 28 €



## DESSERTS

- Café + mini-kadaïfi 6 €
- Glace au yaourt grec, noix caramélisées, pistaches et miel de thym 10 €
- Kadaïfi, cigares en kadaïf chocolat et fruits secs, glace pistache 10 €
- Milopita, tarte fine aux pommes, glace cannelle 12 €
- Paris-Athènes, comme un «Paris-Brest» à la pistache 12 €
- Mousse au chocolat, huile d'olive et fleur de sel, amandes caramélisées 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.

# GRAND CAFE D'ATHENES

Ελληνικό Μησοπέο

## VINS

- 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)
- Grèce - Atma Xinomavro Rosé, Domaine Thymiopoulos, 2022 6,5€ (verre)| 32€ (bouteille)
- Grèce - Rosé de Xinomavro, IGP Macedonia, Domaine Thymiopoulos, 2022 38€ (bouteille)
- Grèce - Lygia Orange, IGP Côteaux d'Ainos Domaine Sarris, 2023 43€ (bouteille)
- Grèce - PetNat rosé, AOP Goumenissa, Domaine Chatzivaritis 47€ (bouteille)
- Grèce - Kotsifali, IGP Crête, 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 !

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

## 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, acqua fava 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](http://www.paris-athenes.fr)  
[@parisathenesfamily](https://www.instagram.com/parisathenesfamily)