



GRAND CAFE D'ATHENES Ελληνικό Μησαρό

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
- Halloumi grillé en tranche, miel, grenade, pickles d'oignons rouges
- Spanakopita, chausson aux pousses d'épinards, herbes fraîches, feta, poivre
- Dolmadakia, agneau confit, kritharaki, raisins, olives, menthe, roulés dans une feuille de vigne
- Fava pantremeni et poulpe grillé, pois cassés, oignons confits, câpres
- Butternut et potimarron rôtis au miel, oignons rouges pickles, anari, sésame
- Assiette de frites maison, feta râpée et origan

SOUVLAKIA ME PITA

Le sandwich typique grec dans un pain pita.

Pita Pastitsio, paleron de boeuf Angus confit aux épices douces, tzatziki, romaine, oignons rouges pickles, jus réduit au vin rouge. Frites maison

Pita Veggie, butternut et potimaron rôtis au miel, halloumi grillé, tzatziki, romaine, tomates cerises confites, oignons nouveaux caramélisés. Frites maison

PLATS PRINCIPAUX

- Salade Politiki**, légumes de saison râpés (carottes, chou blanc et rouge, oignons rouges, ail) feta crispy, pommes, noix, coriandre, sauce acidulée au yaourt grec **18 €**
- Fasolada**, soupe traditionnelle de haricots coco gigantes, légumes de saison fondants dans un bouillon, lard grillé **20 €**
- Kritharoto**, risotto de kritharaki au jus de carottes et citron vert, carottes rôties, labneh et zaatar **22 €**
- Psari**, poisson blanc du jour tranché et grillé, huile d'olive, citron, persil, légumes de saison grillés (brocolis, chou-fleur, potimarron, oignons rouges) **28 €**
- Poulpe fondant**, salade tiède de pommes de terre à l'huile d'olive, citron, herbes fraîches, oignons nouveaux, mayonnaise au piment fumé **27 €**
- Loukaniko**, saucisse de porc grillé à l'orange, purée de pommes de terre à l'huile d'olive **25 €**
- Pastitsada**, paleron de boeuf Angus confit aux épices douces et macaronis, jus réduit au vin rouge, carottes fondantes **28 €**



DESSERTS

- Café & kadaïfi **6 €**
- Yaourt grec glacé, noix caramélisées, pistaches, miel de thym **10 €**
- Rizogalo, riz au lait, caramel de cannelle, amandes caramélisées **10 €**
- Milopita, tarte fine aux pommes, glace cannelle **12 €**
- Kadaïfi, cigares en kadaif chocolat et fruits secs, glace pistache **10 €**
- Mousse au chocolat, huile d'olive, 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 Μησαρό

VINS

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



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-faba **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](https://www.instagram.com/parisathenesfamily)