



GRAND CAFE D'ATHENES

Ελληνικό Πηροστρο

MEZZEDES

- Tzatziki maison et olives Kalamata, pita grillée à l'origan
- Tarama blanc aux oeufs de cabillaud fumés, pita libanaise grillée
- Kolokitho-Keftedes, beignets de courgettes-feta-herbes fraîches
- 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
- Fava pantremeni et poulpe grillé, pois cassés, oignons confits, câpres
- Kalamaraki, friture de petits encornets, mayonnaise au piment fumé
- Assiette de frites maison, feta râpée et origan

SOUVLAKIA ME PITA

Le sandwich typique grec dans un pain pita.

Pita Kotopoulo, poulet grillé au citron, tzatziki, romaine, tomates, feta et oignons rouges. Frites maison 20 €

Pita Kolokitho-Keftedes, beignets de courgettes-feta-herbes fraîches, tzatziki, romaine, tomates, oignons rouges. Frites maison 18 €



PLATS PRINCIPAUX

- Kremidopita, tarte aux oignons confits, pommes de terre et feta, yaourt grec, citron, aneth, salade d'herbes 18 €
- Kotosoupa, poulet grillé dans un bouillon de légumes, vermicelles, croutons de pain, citron 20 €
- Halloumi grillé et légumes de saison rôtis, labneh tahina, citron, herbes fraîches 22 €
- Spanakoriso Kalamari, poêlée d'encornets sautés, risotto de kritharaki aux pousses d'épinards, zestes de citron 26 €
- Spanakoriso veggie : manouri grillé et zestes de citron 22 €
- 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, jus de viande 24 €
- Moussaka façon Grand Café d'Athènes, boeuf et agneau mijotés, aubergine, tomate et parmesan 26 €
- Moussaka veggie : aubergine rôtie à la tomate, parmesan et feta 21 €

DESSERTS



- Café & kourabies, petits sablés aux amandes 6 €
- Yaourt grec glacé, noix caramélisées, pistaches, miel de thym 10 €
- Milopita, tarte fine aux pommes, glace cannelle 12 €
- Loukoumades, beignets traditionnels chauds miel cannelle, chantilly 12 €
- 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 Πηροστρο

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

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

Grèce - Atma Xinomavro Rosé, Domaine Thymiopoulos, 2023 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 9,5€ (verre) | 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, 2021 58€ (bouteille)

Demandez la carte complète à l'intérieur !

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](https://www.instagram.com/parisathenesfamily)

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