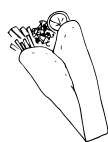


# GRAND CAFE D'ATHENES Ελληνικό Μηστρό



## MEZZEDES

Tzatziki maison et olives Kalamata, pita grillée à l'origan	8 €
Tarama blanc aux oeufs de cabillaud fumés, pita libanaise grillée	15 €
Kolokitho-Keftedes, beignets de courgettes-feta-herbes fraîches	12 €
Croustillants feta kadaïf, sauce miel et sésame noir	12 €
Halloumi grillé en tranche, miel, grenade, pickles d'oignons rouges	12 €
Spanakopita, chausson aux pousses d'épinards, herbes fraîches, feta, poivre	12 €
Coquillages à la plancha, huile d'olive infusé au piment doux, feta et citron grillé	14 €
Asperges vertes grillées et petits pois, feta crémeuse, amandes caramélisées	15 €
Assiette de frites maison, feta râpée et origan	8 €



## SOUVLAKIA ME PITA

*Le sandwich typique grec dans un pain pita, servi avec des frites maison.*

Kotopoulo, poulet grillé au citron, tzatziki, romaine, tomates, feta et oignons rouges.	20 €
Kolokitho-Keftedes, beignets de courgettes-feta-herbes fraîches, tzatziki, romaine, tomates, oignons rouges.	18 €

## PLATS PRINCIPAUX

Salade grecque Horiatiki, tomates cerises, poivrons jaunes, oignons rouges, olives kalamata, feta, concombres, huile d'olive, origan frais	18 €
Kremidopita, tarte aux oignons confits, pommes de terre et feta, yaourt grec, citron, aneth, salade d'herbes	18 €
Salade de brocolis grillés & pois chiches rôtis aux épices, carottes râpées, croquettes d'halloumi croustillantes, coriandre, vinaigrette tahini	20 €
Linguines aux coquillages, sauce retsina, persil, ail, citron	26 €
Poulpe fondant, salade tiède de pommes de terre à l'huile d'olive, citron, herbes fraîches, oignons nouveaux, mayonnaise au piment fumé	27 €
Poulet mariné au citron confit et grillé en brochette, houmous de pois-chiche, pois chiche frits, pickles, persil, pita grillée	25 €
Moussaka façon Grand Café d'Athènes, boeuf et agneau mijôtés, 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 €
Portokalopita, gateau à l'orange, mousse de yaourt grec, suprêmes d'orange	10 €
Loukoumades, beignets traditionnels chauds miel cannelle, chantilly	12 €
Rizogalo, riz au lait, fraises pochées au sirop maison	10 €
Mousse au chocolat, crémeux pistache, pistaches caramélisées	10 €

# GRAND CAFE D'ATHENES

Ελληνικό Ήθος

## VINS & ALCOOLS GRECS

Grèce - **Atma blanc**, vin de Grèce,  
Domaine Thymiopoulos, 2023  
7€ (verre) | 34€ (bouteille)

Grèce - **Retsina**, vin résiné en amphore  
Nature, Domaine Tetramythos, 2024  
7,5€ (verre) | 35€ (bouteille)

Grèce - **Roditis Nature**, AOP Patras  
Domaine Tetramythos, 2024  
8,5€ (verre) | 40€ (bouteille)

Grèce - **Muscat doux de Samos**, AOP Samos, 2018  
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 - **Agiorgitiko Nature**,  
IGP Péloponnèse, Domaine Tetramythos, 2024  
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)

Ouzo of Plomari, 4cl / 20cl / 70cl 5 € | 17 € | 60 €

Otto's Athens Vermouth, 4cl 6 €

Bière Mythos, 33cl 6 €

Bière Fix, 33cl 6 €

Demandez la carte complète des boissons 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,  
aegan 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, acouafaba 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.

Réservations [www.paris-athenes.fr](http://www.paris-athenes.fr)

@parisathenesfamily

