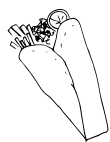


GRAND CAFE D'ATHENES Ελληνικό Μηστρο



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 €
Sardines et piments doux grillés, citron et persil	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 crevettes et chipirons poêlés, ail et persil	28 €
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	26 €
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 €
Portokalopita, gateau à l'orange, mousse de yaourt grec, suprêmes d'orange	10 €
Loukoumades, beignets traditionnels chauds miel cannelle, chantilly	12 €
Fraoula Melba, sorbet fruits rouges, fruits rouges, chantilly, tuile aux amandes	12 €
Mousse au chocolat, crémeux pistache, pistaches 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 Μηστρο

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 €

Bièrre Mythos, 33cl 6 €

Bièrre Fix, 33cl 6 €

Demandez la carte complète des boissons 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 €

Spicy Kypseli, Tsipouro piment, concombre,
citron jaune, aquafaba 14 €

Neo Negroni, Otto's Athens Vermouth, Gin
Votanikon, Campari, Cordial d'agrumes 14 €

Yellow Taxidi, Pantheon, Rhum brun,
citron vert, banane, vanille 15 €

Karido'spresso, Vodka, liqueur de noix,
Muscat de Samos, espresso 14 €

Karai Viki [sans alcool],
ananas, citron vert, vanille, menthe 10 €

Le restaurant est ouvert du lundi au dimanche,
pour le déjeuner et le dîner.

Réservations www.paris-athenes.fr

@parisathenesfamily

