

GRAND CAFE D'ATHENES Ελληνικό Μηστρό



MEZZEDES

| | |
|---|------|
| Tzatziki maison et olives Kalamata, pita grillée à l'origan | 10 € |
| Tarama blanc aux oeufs de cabillaud fumés, pita libanaise grillée | 15 € |
| Tomato-Keftedes, beignets de tomates cerises-feta-herbes fraîches | 12 € |
| Tranche de feta, pain au levain toasté, raisins, miel, noix | 12 € |
| Kadaïf, petits croustillants à la feta, sésame noir, miel | 12 € |
| Dakos d'été, biscotte crétoise, tomates marinées et râpées, poivrons rouges, olives, câpres, feta, menthe | 14 € |
| Spanakopita, chausson aux pousses d'épinards, herbes fraîches, feta, poivre | 12 € |
| Crevettes saganaki, sauce tomate à l'ouzo, feta gratinée | 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.

| | |
|---|------|
| Biftekia, boulettes de boeuf aux épices douces, tzatziki, sauce tomate, halloumi grillé, oignons rouges | 20 € |
| Tomato-Keftedes, beignets de tomates cerises-feta-menthe, tzatziki, romaine, tomates, oignons rouges | 18 € |

PLATS PRINCIPAUX

| | |
|--|------|
| Salade Karpouzi, pastèque, melon, feta givrée, baby menthe | 16 € |
| Salade grecque Horiatiki, tomates cerises, poivrons jaunes, oignons rouges, olives kalamata, feta, concombres, huile d'olive, origan frais | 18 € |
| Tarte maison au pesto de tomates, tomates cerises et poivrons confits, feta, salade de pousses | 22 € |
| Linguines «comme à Paxos» aux crevettes et chipirons poêlés, ail et persil | 29 € |
| Poulpe fondant, salade tiède de pommes de terre à l'huile d'olive, citron, herbes fraîches, oignons nouveaux, mayonnaise au piment fumé | 28 € |
| Psari, poisson blanc du jour grillé, huile d'olive, citron, persil, purée de pommes de terre à l'huile d'olive | 27 € |
| Poulet mariné au citron confit et grillé en brochette, houmous de pois-chiche, pois chiche frits, pickles, persil, pita grillée | 28 € |
| 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 | 22 € |



DESSERTS



| | |
|---|-----------|
| Café & kourabiedes, petits sablés aux amandes | 6 € |
| Yaourt grec glacé, noix caramélisées, pistaches, miel de thym | 10 € |
| Salade de fruits d'été, granité pastèque | 12 € |
| Verykokko, abricots rôtis à l'Otto's vermouthe, mousse de yaourt grec, amandes caramélisées | 10 € |
| Torta Socolata, tarte sablé au chocolat, éclats et glace pistache | 12 € |
| Glaces et sorbets maison, (à base de fruits frais), tuile aux amandes yaourt grec, lait d'amande, pistache, vanille, fruits rouges | 4 €/boule |

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 Μηστρό

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 - **Muscato 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 Crète,
Domaine Lyrarakis, 2021,
8€ (verre) | 39€ (bouteille)

Grèce - **Agiorgitiko Nature**,
IGP Péloponnèse, Domaine Tetramythos, 2024
7,5€ (verre) | 36€ (bouteille)

Grèce - **Jeunes vignes de Xinomavro**, AOP Naoussa,
Domaine Thymiopoulos, 2022
8,5€ (verre) | 39€ (bouteille)

Grèce - **Iri's**, IGP Céphalonie,
Domaine Gentillini, 2023
9,5€ (verre) | 46€ (bouteille)

Grèce - **Terre et Ciel**, AOP Naoussa,
Domaine Thymiopoulos, 2023
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 €

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

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

Athenian Sunset, Otto's Athens Vermouth,
tonic pamplemousse, fleur de sureau 13 €

Paxos Peach Daiquiri, Rhum ambré,
pêche fraîche, citron jaune 14 €

Sparkling grenade [sans alcool],
Jus de grenade, mélasse infusée au romarin,
graines de grenade, ginger beer 10 €

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

Réservations www.paris-athenes.fr

@parisathenesfamily

