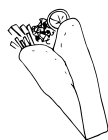


GRAND CAFE D'ATHENES Ελληνικό Μηστρο



MEZZEDES

Tzatziki maison et olives Kalamata, pita grillée à l'origan	10 €
Tarama blanc aux oeufs de cabillaud fumés, pita libanaise grillée	15 €
Kolokitho-Keftedes, beignets de courgettes-feta-menthe fraîche	12 €
Kadaïf, petits croustillants à la feta, sésame noir, miel	12 €
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 €
Kolokitho-Keftedes, beignets de courgettes-feta-menthe, tzatziki, romaine, tomates, oignons rouges	18 €

PLATS PRINCIPAUX

Salade de haricots verts, figues fraîches, croquettes de feta panées, amandes caramélisées, pickles d'oignons rouges	18 €
Salade Dakos, biscotte crétoise à la farine de caroube, tomates marinées, poivrons confits, betteraves, olives, câpres, feta, menthe	18 €
Linguines «comme à Paxos» aux crevettes et chipirons poêlés, sucs de tomates, 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 €
Biftekia du Papou's, boulettes de boeuf maison, citron, persil, purée de pommes de terre à l'huile d'olive	26 €
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 €
Figues rôties au miel et Otto's Vermouth, glace cannelle, éclats de biscuit croquant	12 €
Portokalopita, gâteau traditionnel grec à l'orange, sorbet orange, yaourt grec crémeux	10 €
Torta Socolata, tarte sablée au chocolat, éclats et glace pistache	12 €
Glaces et sorbets maison, (2 boules), tuile aux amandes	
Parfum au choix : yaourt grec, cannelle, pistache, orange	8 €

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 - **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 !



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,
aegian tonic, citron jaune

13 €

Spicy Kipsely, Tsipouro infusé au piment,
concombre, citron jaune, acquafaba

13 €

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

