

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 de la maison Petrossian, pita libanaise grillée	15 €
Kitrino-keftedes, beignets de butternut-feta-romarin	12 €
Croustillants feta kadaïf, sauce miel & sésame noir	12 €
Spanakopita, chausson aux pousses d'épinards, herbes fraîches, feta, poivre	12 €
Assiette de frites maison, feta râpée et origan	8 €

PLATS PRINCIPAUX

Kremidopita, tarte aux oignons confits, pommes de terre et feta, yaourt grec, citron, aneth, frisée	21 €
Cabillaud grillé et revithada, fricassée de pois-chiches, butternut, épinards, épices, herbes fraîches	26 €
Revithada veggie, fricassée de pois-chiches, butternut, épinards, épices, herbes fraîches, feta grillée	22 €
Linguines aux fruits de mer comme à Paxos, crevettes et encornets sautés, ail et persil, bisque de crustacés, tomates cerises confites	28 €
L'iconique «Poulpe fondant», salade tiède de pommes de terre à l'huile d'olive, citron, herbes fraîches, oignons nouveaux, mayonnaise au piment fumé	28 €
Biftekia de poulet en brochette, pommes de terre confites au citron, tzatziki au sumac	25 €
Kritharaki au ragù, paleron de boeuf confit au vin rouge et épices douces, risotto de kritharaki au jus de viande, labneh ail et sumac, ciboulette	28 €

SOUVLAKIA ME PITA

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

Biftekia de poulet, salade craquante, concombres, tomates cerises, tzatziki au sumac, olives kalamata, oignons rouges	20 €
Kitrino-keftedes, beignets de butternut-feta-romarin, tzatziki, romaine, oignons nouveaux caramélisés	18 €

Schnitzel Koulouri, pain traditionnel maison au sésame noir, poulet pané, galotyri au miel de thym, coleslaw à la grecque, frites maison	20 €
--	------

DESSERTS

Café & spritz maison, cannelle et chocolat noir	6 €
Yaourt grec glacé, noix caramélisées, pistaches, miel de thym	10 €
Coupe Kolonaki, glace au yaourt grec, mastiha (alcool grec herbacé)	14 €
Portokalopita, gâteau traditionnel grec à l'orange, sorbet orange, yaourt grec crémeux	10 €
Loukoumades, petits beignets traditionnels chauds, miel, glace cannelle	12 €
Socolata, coulant au chocolat, praliné pistache, 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

LE MENU DEJEUNER 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€

VINS ET ALCOOLS GRECS

Grèce - **Atma blanc**, vin de Grèce,
Domaine Thymiopoulos, 2024
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 - **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
9,5€ (verre) | 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, 2025
7,5€ (verre) | 36€ (bouteille)

Grèce - **Jeunes vignes de Xinomavro**, AOP Naoussa,
Domaine Thymiopoulos, 2024
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 !

BOISSONS MAISON

Citronnade pétillante 6 €

Thé glacé menthe-citron 6 €

COCKTAILS SIGNATURE

Kifisia Green, Gin Votanikon, Skinos mastiha,
aegean 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 €

Bloody Olympe, Vodka infusée au céleri, jus de tomate,
citron jaune, bitter rhubarbe, tabasco 14 €

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