

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 de la maison Petrossian, pita libanaise grillée	15 €
Asperges vertes , justes saisies, amandes, citron, labneh acidulé	13 €
Kolokitho-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 €
Poulpe fava , purée de pois cassés, aneth, câpres grillés, huile d'olive	15 €
Assiette de frites maison, feta râpée et origan	8 €

PLATS PRINCIPAUX

Salade Horiatiki, la salade Grecque traditionnelle , tomates marinées, poivrons, concombres, feta, olives Kalamata, oignons rouges, biscottes dakos et origan	20 €
Salade de brocolis & halloumi grillé , pois-chiches rôtis aux épices douces, carottes râpées, tomates cerises confites, coriandre, vinaigrette au tahini	20 € 22 €
Tomatopita , tarte fine au confit de tomates, poivrons et oignons, anchois, olives Kalamata et manouri grillé. Salade fraîche	
Linguines aux fruits de mer comme à Paxos , crevettes et encornets sautés, ail et persil, bisque de crustacés, tomates cerises confites	29 €
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 €
Brochette de Poulet grillé mariné au citron confit , houmous de pois-chiches, pickles d'oignons rouges, pita grillée et grenade	26 €
Moussaka façon Grand Café d'Athènes , boeuf et agneau mijoté à la tomates, aubergines rôties, crème de parmesan gratinée (- option veggie 23€)	28 €

SOUVLAKIA ME PITA

Pita Kotopoulo , brochette de poulet grillé, tzatziki maison, romaine craquante, tomates cerises et oignons rouges. Frites maison	20 €
Pita Kolokitho-keftedes , beignets de courgette-feta-menthe, tzatziki maison, romaine craquante, oignons nouveaux caramélisés, feta. Frites maison	18 €
Pita Horiatiki , pita libanaise grillée garnie de salade grecque. Frites maison	18 €

DESSERTS

Café & krokantis aux amandes , biscuits craquants aux amandes entières	6 €
Yaourt grec glacé , noix caramélisées, pistaches, miel de thym	10 €
Fraoula Melba , sorbet fraise, glace vanille, fraises fraîches, chantilly, amandes	12 €
Loukoumades , petits beignets traditionnels chauds, miel, glace cannelle	12 €
Sokolata , coulant au chocolat, praliné et glace pistache	12 €
Glaces et sorbets maison (2 boules), tuile aux amandes	8 €
Parfum au choix : yaourt grec, fraise, vanille, pistache, cannelle	

GRAND CAFE D'ATHENES

Ελληνικό Μηστρό

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.

Le menu est publié sur instagram chaque lundi.

Plat **20 €**
Entrée + Plat ou Plat + Dessert **25 €**
Entrée + Plat + Dessert **29 €**

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 €

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 nature, IGP Crête,
Domaine Zoumberakis, 2024,
8€ (verre) | 39€ (bouteille)

Grèce - Agiorgitiko Nature,
IGP Péloponnèse, Domaine Tetramythos, 2024
7,5€ (verre) | 37€ (bouteille)

Grèce - Jeunes vignes de Xinomavro, AOP Naoussa,
Domaine Thymiopoulos, 2023
8,5€ (verre) | 39€ (bouteille)

Grèce - Saint Georges, AOP Néméa,
Domaine Skouras, 2024
9,5€ (verre) | 48€ (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 !