

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 €
Briam , légumes du moment rôtis à la tomate, ail, feta	10 €
Tomato-keftedes , beignets de tomates cerises confites, feta et menthe	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 Karpouzi , Pastèque, melon jaune, nectarine, avocat, feta, menthe. Vinaigrette avocat-citron-yaourt grec	20 €
Kolokithopita , tarte fine aux courgettes grillées, pesto basilic-anarhi crémeux, pignons de pin torréfiés, parmesan	18 €
Linguines aux fruits de mer comme à Paxos , crevettes et encornets sautés, ail et persil, bisque de crustacés, tomates cerises confites	30 €
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 €
Psari Grillé , poisson blanc du jour juste grillé, condiment huile d'olive citron-persil, briam de légumes rôtis du moment	26 €
Bifetkia du Papou's , boulettes de boeuf fondantes, sauce tomate, feta râpée et origan. Frites et tzatziki maison	25 €
Moussaka façon Grand Café d'Athènes , boeuf et agneau mijoté à la tomates, aubergines rôties, crème de parmesan gratinée (- option veggie 22€)	28 €

SOUVLAKIA ME PITA

Pita Biftekia du Papou's , boulettes de boeuf, sauce tomate, tzatziki maison, romaine, oignons rouges. Frites maison	20 €
Pita Tomato-keftedes , beignets de tomates cerises confites-feta-menthe, tzatziki maison, romaine craquante, oignons nouveaux caramélisés, feta. Frites maison	18 €

DESSERTS

Café & krokantis aux amandes , biscuits craquants aux amandes entières	6 €
Yaourt grec glacé , noix caramélisées, pistaches, miel de thym	10 €
Verykokko , abricots rôtis à l'Otto's vermouthe et miel, mousse de yaourt grec, amandes	10 €
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 **22 €**
Entrée + Plat + Dessert **25 €**

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 €
Peach Daïquiri , Rhum ambré, Vermouth blanc, coulis de pêches maison, citron, sucre de canne	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, 2023
38€ (bouteille)

Grèce - Lygia Orange, IGP Côteaux d'Ainos
Domaine Sarris, 2024
9,5€ (verre) | 43€ (bouteille)

Grèce - PetNat rosé, AOP Goumenissa,
Domaine Chatzivaritis, 2024
9,5€ (verre) | 47€ (bouteille)

Grèce - PetNat blanc, AOP Goumenissa,
Domaine Chatzivaritis, 2024
9,5€ (verre) | 47€ (bouteille)

Grèce - Agiorgitiko Nature,
IGP Péloponnèse, Domaine Tetramythos, 2025
7,5€ (verre) | 37€ (bouteille)

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