GRAND CAFE
D'ATHENES
Ελληνικό Μπιστρό

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€
Kadaïfi, croustillants feta kadaïf, miel et sésame noir	12€
Kitrino-keftedes, beignets de butternut, feta, romarin et citron vert	10€
Spanakopita, chausson aux pousses d'épinards, feta, herbes fraiches et poivre	12€
Poulpe grillé, juste le poulpe grillé, huile d'olive et citron	14€
Assiette de frites maison, feta râpée et origan	8€

PLATS PRINCIPAUX

Quinoa betteraves et Halloumi grillé, houmous maison, pois chiches, pousses d'épinards, raisins et noix	16€
Kremidopita, tarte fine aux oignons confits et pdt fondantes, aneth, feta. Frisée aux herbes fraiches	18€
Fassolada, soupe traditionnelle aux haricots coco gigantes et légumes de saison dans un bouillon, lard grillé	22€
L'iconique «Poulpe fondant», salade tiède de pdt, citron, herbes fraîches, mayonnaise au piment fumé	28€
Linguines aux fruits de mer comme à Paxos, crevettes et encornets sautés, ail et persil, bisque de crustacés	30€
Poulet au citron, grillée et marinée au citron confit, risotto de kritharaki au jus de poulet tomaté, persil et feta	26€
Biftekia du Papou's, boulettes de boeuf fondantes à la sauce tomate, polenta crémeuse gratinée	25€

SOUVLAKIA ME PITA

Pita Kotopoulo, sandwich pita au poulet grillé, tzatziki maison, romaine craquante, tomates cerises et oignons rouges. Frites maison	18€
Pita Kitrino-keftedes, sandwich pita aux beignets de butternut, feta, romarin et citron vert, tzatziki maison, romaine craquante, oignons nouveaux caramélisés, feta. Frites maison	16€

DESSERTS

Affogato à la Grecque, glace cannelle et expresso	6€
Yaourt grec glacé, noix caramélisées, pistaches, miel de thym	10€
Portokalopita, gâteau traditionnel à l'orange, mousse de yaourt Grec	10€
Sokolata, coulant au chocolat, praliné et glace pistache	12€
Glaces maison (2 boules), tuile aux amandes - Parfums : yaourt grec, pistache, cannelle, vanille	8€

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 Μπιστρό

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 €
Neo Negroni, Otto's Athens Vermouth, Gin Votanikon, Campari, Cordial d'agrumes	14 €
Espresso Helleniko, Tsipouro, espresso, coffee liqueur, honey syrup	14 €
Bloody Olympe, Celery-infused vodka, tomato juice, lemon, Tabasco, rhubarb oil	13 €
Spicy Kipsely, Tsipouro infusé au piment, concombre, citron jaune, acquafaba	13 €
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, 2025
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, 2025
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, 2025
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'interieur !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

Ouvert 7J/7, pour le déjeuner et le dîner.
Réservations www.paris-athenes.fr
@grandcafedathenes