

## LES ENTREES FROIDES

◆ Carré de Feta, huile d'olives et origan	9,50	◆ Salade « Paysanne » laitue, concombre, feta, oignons, olives et vinaigrette.	12,00
◆ Rosaces de Tarama.	9,50	◆ Salade « Horiatiki » tomate, concombre feta, oignons, olives, huile d'olive et vinaigre.	12,00
◆ Assiette de Tsatsiki.	9,50	◆ Salade roquette, vinaigre balsamique et parmesan.	9,50
◆ Assiette Mixte: Tsatsiki, Tarama et Feta.	9,50		
	<b>6 pièces</b>	<b>9 pièces</b>	
◆ HUITRES Fines de Claire	14.90	19.90	

## LES ENTREES CHAUDES

	Entrée	Plat	
◆ Mézè.	14,90	19,90	◆ Tiropitakia « feuilletés farcis à la Feta »
◆ Poulpe grillé sur lit de salade.	14,90	19,90	◆ Spanakopitakia: « feuilletés farcis aux épinards et à la fêta ».
◆ Scampis beurre à l'ail.	14,90	19,90	◆ Halloumi « fromage de brebis poêlé, parfumé au basilic ».
◆ Scampis diaboliques. « beurre à l'ail et harissa ».	14,90	19,90	◆ Saganaki de fêta « fêta gratinée au four ».
◆ Scampis du Pirée « tomate crémée ».	14,90	19,90	◆ Saganaki kasseri: « fromage poêlé à l'huile d'olives »
◆ Brochette de Scampis au lard grillé.	14,90	19,90	◆ Croquettes de Feta, miel et sésame
◆ Scampis frits, sauce tartare et salade.	14,90	19,90	◆ Aubergine passée au four Feta, oignons, huile d'olive et vinaigre.
◆ Scampis roulé aux aubergines, huile d'olive et gratin à la Feta	14,90	19,90	◆ Croquettes de crevettes.
◆ Calamars frits, salade et tsatsiki.	14,90	19,90	◆ Les fondus au Parmesan.
◆ Calamars Maison « tomate crémée ».	14,90	19,90	◆ Feuilles de vignes farcies sauce citronnée.
◆ Calamars Piquants « tomate crémée et harissa ».	14,90	19,90	◆ Keftèdakia: « boulettes de viande à la grecque»
◆ Petits calamars entiers en friture, salade et tsatsiki.	14,90	19,90	◆ Friture d'Eperlands, salade et sauce tartare
◆ Petits calamars à la Plancha, aux épices du Sud, salade et tsatsiki.	14,90	19,90	
◆ Filet de sardine Bretonne à la Plancha et sa salade de tomates	14,90	19,90	
◆ Gambas grillées, salade et tsatsiki.	17,90	24,50	

**Toutes nos entrées en version Plat sont servies avec l'accompagnement de votre choix (pâtes, frites, pommes rissolées ou salade)**

## À partager, à l'apéro, en entrée ou en plat:

### Le plateau de 1 Kilo de Gambas

servi tout simplement, poêlés à l'huile d'olive, ail, aromates et Tsatsiki 35.00

### Plats Enfants

◆ Souvlaki. « Petites brochettes de porc ou de poulet servies avec salade, pâtes grecques ou croquettes ou frites ».	10,00
◆ Giouvetsi. « viande d'agneau et pâtes grecques gratinées».	10,00
◆ Petits os grillés et salade, servis avec pâtes grecques ou croquettes ou frites.	10,00
◆ Boulettes sauce tomate, servies avec pâtes grecques ou croquettes ou frites.	10,00

### Plats Végétariens

◆ Ravioles de légumes et sa poêlée de tomates cerises	15,90
◆ Giouvetsi de légumes méditerranéens	15,90

## LES PLATS

◆ Moussaka aux aubergines et viande hachée.	15,90	◆ Carré d'agneau de lait et ses légumes du marché, gratin dauphinois.	26,00
◆ Kokinisto « étuvé d'agneau à la tomate crémée », pâtes grecques et pommes de terre rissolées.	15,90	◆ Boulettes sauce tomate et pommes frites.	14,00
◆ Giouvetsi « petites pâtes et viande d'agneau gratiné ».	15,90	◆ Kouneli stifado « cuisse de lapin à la tomate et échalotes », pommes frites.	15,90
◆ Agneau à la paysanne aux légumes du marché parsemés de fêta et basilic.	16,90	◆ Noisettes de filet de porc moutarde à l'ancienne, pâtes grecques et pommes de terre rissolées.	15,90
◆ Noix d'agneau de lait et ses légumes du marché, gratin dauphinois.	23,50	◆ Salade César's	15,90

## LES GRILLADES

◆ Petits os grillés, salade, pâtes grecques et pommes de terre rissolées.	14.90	◆ Brochette de blanc de poulet aux légumes méditerranéens et pâtes grecques.	16.90
◆ Zouzoukaki grillés ( haché d'agneau aux herbes ), Tzatziki et pommes frites	14.90	◆ Brochette d'agneau, salade, pâtes grecques et pommes de terre rissolées	17.90
◆ Souvlaki « les 4 Petites brochettes mixtes de porc et de poulet » comme en Grèce, salade, tsatsiki et pommes frites.	14,90	◆ Brochette du Pirée et sa garniture de tarama, tsatsiki et fêta, salade, pâtes grecques et pommes de terre rissolées.	21.50
◆ Brochette de blanc de poulet grillé, salade et pommes frites.	15.90	◆ Les 4 petites côtes d'agneau grillées, salade, pâtes grecques et pommes de terre rissolées.	23.50
◆ Brochette de blanc de poulet sauce Archiduc, pommes frites.	16.90	◆ La côte de Veau grillée, salade, pâtes grecques et pommes de terre rissolées.	19.90

## Côté Rôtisserie & viandes rouges

◆ La portion de Cochon de lait , rôti à la broche, salade et gratin dauphinois. 19.90

**Le Blanc-Bleu Belge** accompagné de salade et de pommes frites.

◆ Brochette de Bœuf « Grillée »	16.90	◆ Cote à l'Os « Grillée, 1 couvert »	26.00
◆ Mignon de Bœuf « Grillé »	17.90	◆ Cote à l'Os « Rôtie, 2 couverts »	55.00
◆ Entrecôte « Grillée »	23,50		

**Le Black Angus Maturé** accompagné de salade et de pommes frites.  
méthode traditionnelle de maturation à sec, procédé produisant une tendresse de la viande exceptionnelle, des saveurs intenses ainsi qu'une texture idéale.

◆ Entrecôte de Bœuf « Grillée , 1 couvert »	28.60
◆ Tomahawk Côte à l'Os « Rôtie, 2 couverts »	75.00

**Le Wagyu** accompagné de salade et de pommes frites.

une viande de gastronome, nom né de la juxtaposition des mots WA (Japon) et GYU (bœuf) Mythique race de bœuf japonais , sa tendreté exceptionnelle et son persillage hors norme lui procure un gout inimitable aux saveurs de beurre et de noisettes.

◆ Entrecôte « 2 couverts »	+/- 750 gr	110.00
----------------------------	------------	--------

## LES POISSONS

◆ Daurade grise grillée et ses légumes du sud sautés à l'huile d'olive.	19.90
◆ Filet de Daurade à la Plancha, émulsion d'huile d'olive et purée de pommes de terre à l'olive.	19.90
◆ Filet de Bar à la Plancha, émulsion d'huile d'olive et purée de pommes de terre à l'olive.	21.50
◆ Sole simplement meunière, pommes frites et salade.	26.90
◆ Duo de solettes, pommes frites et salade.	19.90

### Suppléments & sauces

Pirée « tomate, champignon » - Archiduc - Poivre vert crème - Roquefort - Béarnaise - Poivre concassé crème - Choron	4,50
Frites	3,50
Pommes rissolées	3,50
Gratin dauphinois	4,50
Salade	3,50
Pâtes grecques	3,50
Poêlée de légumes méditerranéens sautés à l'huile d'olive	4.50

**Tous nos plats et accompagnements sont faits maison.**