



MENU

C U I S I N E G R E C Q U E

SUR PLACE
OU À
EMPORTER

+33 (0)7 66 37 34 65

PITA GYROS OU ASSIETTE *

Pain pita garni à la minute

Porc 11€

Échine de porc à la broche, yaourt grec moutarde & miel, feta AOP, laitue iceberg, tomates, concombre, oignons rouges, herbes fraîches

Poulet 11€

Poulet mariné au citron et cuit à la plancha, tzatziki, fromage graviera*, laitue iceberg, tomates, concombre, oignons rouges, herbes fraîches

Poulpe 14€

Poulpe grillé au paprika fumé, yaourt grec citron & encre de seiche, roquette, poivrons grillés, tomates, pickles d'oignons, câpres frits, herbes fraîches, huile aux agrumes

Halloumi 11€

Shawarma d'halloumi aux épices, houmous & yaourt grec, roquette, concombre, pickles d'oignons, olives kalamata, herbes fraîches, huile aux agrumes

*Fromage graviera: base lait de brebis



* Assiette sans gluten possible. Supplément pain sans gluten +2€



MENU ENFANTS

- 12 ANS

Gyros (porc, poulet, végétarien)

+Frites

+Boisson

8,50€

DIPS

Servi avec pain pita

Houmous 4,50€

Tzatziki 4,50€

Tirokafteri 6€

yaourt, feta, poivrons grillés et boukovo (piment doux fumé)

Trio de DIPS 13€

Olives de kalamata 4,50€

SUPPLEMENT PAIN PITA 2€



Une cuisine maison, avec des produits locaux et des ingrédients authentiques venus tout droit de Grèce.

Tous nos prix sont nets, en euros et service compris - Liste des allergènes disponible sur demande.



MENU

C U I S I N E G R E C Q U E

SUR PLACE
OU À
EMPORTER

+33 (0)7 66 37 34 65

MEZZES

Petits plats à partager

Feuilletés aux olives (x4) 8€

Pate filo, purée d'olives de Kalamata et oignons, sauce OYA

Saganaki 12€

Feta AOP panée au sésame , coulis de poivrons rouges au boukovo (piment doux fumé), tomates anciennes, miel, origan + **PITA**

Salade grecque 13€

Mélange de tomates anciennes colorées, feta AOP, concombre, oignons rouges, olives kalamata, câpres, origan, huile d'olive, balsamique blanc kalios + **PITA**

Frites à la graviera 5€

Frites, graviera (fromage de brebis), origan, sauce Oya

DESSERTS

Portokalopita 6,50€

Gâteau à l'orange, glace au yaourt*, amandes torréfiées, suprêmes d'orange, menthe fraîche, filet d'huile d'olive

*Glace de SAM Glacier

Crème brûlée 6€

Crème brûlée à la pistache, et pistaches torréfiées

Yaourt grec 7€

Yaourt grec, fruits de saison, granola aux pépites de chocolat & fleur de sel, miel.

Boule de glace 1 → 4€

Glace au yaourt grec / Sorbet citron

2 → 7€

*Glace de SAM Glacier



Une cuisine maison, avec des produits locaux et des ingrédients authentiques venus tout droit de Grèce.
Tous nos prix sont nets, en euros et service compris - Liste des allergènes disponible sur demande.