

Menu

35,00 €

Lentilles au vert, saumon fumé par nos soins

**

Youvarlakia d'Ithaque en feuille de vigne
sauce avgolemono

**

Velouté de yaourt, praliné de fruits secs

Menu

46,00 €

Taramo-Keftes :

galettes de tarama et herbes

**

Bourekí au saumon et fromage de chèvre,

**

veau en stífado aux écorces d'orange et épices d'Orient

**

Kadaïfi aux pistaches d'Égine

Sélection de vins comprend : apéritif coupe de karanika, 2 verres de vin à 25,00 €

N.B. Il est mis à votre disposition une carte renseignant sur les allergènes

Menu dégustation

57,00 €

Poulpe grillé à l'aïoli de noix et pommes de terre

**

Ktenia (noix de saint -jacques) poêlées aux herbes
aromatiques et champignons

**

Suprême de poulet fermier farci au fromage fondant en croûte de
pistaches, sauce à l'orange

**

Gâteau au chocolat, crème à la cardamome

Sélection de vins comprend : apéritif coupe de karanika, 2 verres de vin à 25,00 €

N.B. Il est mis à votre disposition une carte renseignant sur les allergènes

Les Entrées

Pastourma (viande séchée d'Orient) aux épices, Poivron rouge et chair d'aubergine fumée	16,00
Lentilles au vert, saumon fumé par nos soins	16,00
Poulpe grillé, aïoli de noix et pommes de terre	22,00
Ktenia (noix de saint -jacques) poêlées aux herbes aromatiques et champignons	20,00
Tarama tradition et avgotaracho	15,00
Duo de feuilletés : poireaux /fromage épinard	14,00
Verenika : raviolis de viande à la sauge , pochés dans un bouillon d'herbes, poêlés	18,00

Les Plats

Végétarien

Risotto aux pois-chiches, épinards et courge 20,00

Poisson

Dos de cabillaud à la purée d'olives,
chair de tomate rôtie 25,00

Viande

Youvarlakia d'Ithaque en feuille de vigne,
sauce avgolemono 22,00

Suprême de poulet fermier farci au fromage fondant
en croûte de pistaches, sauce à l'orange 27,00

Rôti d'agneau, galette de pomme de terre 26,00

veau en stifado aux écorces d'orange et épices d'Orient 26,00

Les desserts

Gâteau au chocolat, coulis d'orange et crème à la cardamome	11,00
Baklava et poire pochée, praliné de sésame et glace	9,00
Kadaïfi " cheveux d'ange" aux pistaches d'Égine	9,00
Pantespaní : moelleux à la crème d'amandes et fleur d'oranger	10,00
Assortiment de desserts	12,00
Assiette de fromages grecs	12,00

Vins doux naturels et digestifs au verso

Vins doux naturels et digestifs :

META, Píera Eratini, (malagousia oxydé)	10,00
Euxes, mont Olympe, (malagousia)	10,00
Cointreau	8,00
Amaretto Gozio	8,00
Whisky	
Laphroaig 10 ans d'âge	10,00
Pride of Islay Single Malt	12,00
Cognac	
Frapin XO Grande Champagne	12,00
Methexis Cigar de Kosta Lazaridi	13,00
Metaxa 5*	11,00
Eau de vie	
Babatzim Apostagma, Cabernet	8,00
Poire Williams	8,00
Chartreuse Verte V.E.P.	10,00
Rhum Plantation Brun Barbados	12,00
1993-1995, Sélection Gabriel & Andreu	
Gin Hendricks	12,00