

## APERITIFS

Cocktail du Patron (Cointreau, Fraise des bois, Tonic) .....	8,00€
Cocktail maison (Gin, Vodka, Jus d'orange, Curaçao ) .....	8,00€
Cocktail sans Alcool .....	4,00€
Ouzo .....	6,00€
Muscat .....	5,00€
Mavrodafni ( <i>Porto Grec</i> ) .....	5,00€
Martini ( <i>Rouge, Blanc</i> ) .....	5,00€
Kirr .....	5,00€
Kirr Royal .....	7,00€
Verre de Cava .....	6,00€
Pineau de Charentes .....	5,00€
Campari .....	7,00€
Picon .....	6,00€
Pisang .....	7,00€
Gin .....	7,00€
Vodka .....	7,00€
Whisky (J.B) .....	7,00€
Whisky (Jack Daniels) .....	8,00€



## ENTREE FROIDES

Tarama ( <i>mousse d'œufs de poisson</i> )	7,00€
Tzatziki ( <i>fromage à l'ail et concombres</i> )	7,00€
Duo Tzatziki / Tarama	7,50€
Feta ( <i>fromage de brebis</i> )	7,50€
Salade mixte ( <i>Laitue, tomates, concombres, choux, oignon, olives, piments, vinaigrette</i> )	7,00€
Salade Grecque ( <i>tomates, concombres, oignons, poivrons, olives, piments, feta, huile d'olive, vinaigre</i> )	9,00€
Melitanosalata ( <i>mousse d'aubergines</i> )	9,00€
Htipiti ( <i>crème de feta battue aux poivrons piquants</i> )	8,00€

## MEZE

(*Salade, feta, tarama, tzatziki, dolma, calamars, gambas*)

Mézé 1 personne	13,50€
Mézé 2 personnes	26,00€
Mézé 3 personnes	36,00€
Mézé 4 personnes	45,00€
Mézé <b>Zorba</b> - ( <i>min 2 cts</i> )	20,00€ p/pers
<i>(Salade, feta, tarama, tzatziki, dolma, calamars, gambas + tiropita, brochettes, boulettes, htipiti, melitzanosalata)</i>	

## ENTREES CHAUDES

Dolmades ( <i>feuilles de vigne farcies</i> )	10,00€
Tiropitakia ( <i>feuilletés au fromage</i> )	9,00€
Saganaki de feta ( <i>au four</i> )	9,00€
Soutzoukakia ( <i>boulettes sauce tomate</i> )	8,50€
Aubergines du chef ( <i>tomates, ail, menthe, feta</i> )	11,50€
Calamars frits	13,50€
Calamars grillés	14,00€
Calamars maison	16,00€
Scampis maison ( <i>tomates, crème, vin blanc</i> ) 6 pcs	16,50€
Scampis diaboliques ( <i>piquant</i> ) 6 pcs	16,50€
Scampis à l'ail au beurre 6 pcs	16,50€
Gambas grillés 6 pcs	19,00€



## PLATS

Kokinisto ( <i>agneau de lait sauce tomate</i> )	17,00€
Giouvetsi ( <i>agneau aux pâtes grecques</i> )	16,50€
Giouvetsi Gratiné ( <i>agneau aux pâtes grecques gratiné au fromage</i> )	18,00€
Yigandes Fournou ( <i>agneau aux haricots géants</i> )	17,00€
Moussaka ( <i>Aubergines courgettes, viande hachée gratinée</i> )	18,50€
Filet pur de porc Zorba ( <i>crème, tomates, feta, porto grec</i> )	19,00€
Filet pur de porc poêlé au poivre ( <i>au beurre</i> )	19,00€
Jarret d'agneau au four	21,00€
Jarret d'agneau à l'Ancienne ( <i>Crème, ail, graines de moutarde, champignons</i> )	23,00€

### **Assiette enfant** (accompagné de frites ou pâtes grecques) **9,00€**

Calamars frits

Brochette de poulet garnie

Soutzoukakia (*boulettes sauce tomate*)

Giouvetsi Gratiné (*agneau aux pâtes grecques gratiné au fromage*)

## GRILLADES

Brochette d'agneau garnie	18,00€
Brochette de bœuf garnie	17,00€
Brochette mixte garnie ( <i>porc, bœuf</i> )	16,00€
Brochette du chef garnie ( <i>mixte + côtes d'agneau</i> )	20,00€
Brochette d'agneau maison ( <i>Agneau, côtes, filet pur d'agneau</i> )	24,00€
Brochette de poulet garnie	15,00€
Brochette de porc garnie	15,00€
Côtes d'agneau garnies	22,00€
Filet d'agneau garnis ( <i>grillé ou poêlé</i> )	22,00€
Petits os garnies	15,00€
Gyros	15,00€
Grillade mixte - min. 2 cvts	24,00€ p/pers
Côte à l'os (+-600gr)	22,50€
Supplément Sauce	3,50€

### Supplément plats

<i>Frites, pâtes, pomme au four, salade</i>	3,00€
Assiette accompagnement grecque	5,00€

## POISSONS

Saumon grillé	19,00€
Espadon Grillé	21,00€
Dos de Cabillaud au beurre et câpres	20,00€
Filet de Dorade crème au poivre rose	20,00€
Calamars frits ou grillés (plat)	18,50€
Scampis maison, ail ou diaboliques (9 pcs)	22,00€



## **BOISSONS**

Eau ( <i>plate, pétillante</i> )	2,50€
Eau grande bouteille ( <i>pétillante ou plate</i> )	7,00€
Eau petite bouteille ( <i>pétillante ou plate</i> )	4,00€
Tonic	3,00€
Limonade ( <i>citron, orange</i> )	2,50€
Coca cola	2,50€
Jus d'orange	2,50€
Bière (Jupiler)	2,50€
Leffe Blonde	4,00€
Leffe Brune	4,00€
Bière Grecque (Mythos)	4,00€
Bière sans alcool (Jupiler 00)	2,50€

## **Vin du Patron** (*Blanc, Rosé, Rouge, Retsina*)

Verre de vin	4,00€
Pichet 1/4	7,00€
Pichet 1/2	12,00€
Pichet 1 litre	19,00€



## **BOISSONS CHAUDES**

Expresso	2,50€
Décaféiné	2,50€
Capuccino	3,00€
Café Grec	3,00€
Infusions (Puretea selection Bio)	3,00€
Irish coffee	9,00€

## **DIGESTIFS**

Cognac Grec (Atreus *****)	7,00€
Calvados	7,00€
Liqueurs Grecques (rose, banane, coco)	6,00€
Cointreau	7,50€
Grand Marnier	7,50€



## DESSERTS

Gâteaux Grecs	6,50€
Gâteaux Grecs, vanille, chantilly	8,00€
Yogourt au miel	5,00€
Coupe panachée (vanille, moka, chocolat)	6,50€
Coupe brésilienne	7,50€
Café glacé	7,50€
Dame Blanche ( <i>vrai chocolat chaud</i> )	8,00€
Dame Noire ( <i>vrai chocolat chaud</i> )	8,00€
Sorbets ( <i>citron, framboise, passion</i> )	8,00€
Sabayon	8,00€
Sabayon avec glace et liqueur	9,50€
Irish coffee	9,00€
French coffee	9,00€
Café frappé	5,00€
Café frappé avec glace	6,00€
Coupe enfant	4,50€
Glace Anniversaire - min 4 cvts	6,00€ p/pers

## VINS

### Rouge

750ml      375ml

Kleoni Rouge

18,50€

*(Domaine Lafkiotis Cépage: Agiorgitiko région : Péloponèse)*

Néméa Special

19,00€

10,00€

*(Domaine Coopérative Néméa Cépage: Agiorgitiko région : Péloponèse)*

Hatzimichalis

35,00€

18,00€

*(Domaine Hatzimichalis Cépage: Cabernet Sauvignon région : Grèce centrale)*

Naoussa

26,00€

*(Domaine Naoussa Cépage: Xinomavro région : Macédoine de Grèce)*

### Rosé

750ml

Kleoni Rosé

18,50€

*(Domaine Lafkiotis Cépage: Agiorgitiko région : Péloponèse)*

Boutari Rosé

25,00€

*(Domaine Boutari Cépage: Xinomavro région : Macédoine de Grèce)*

### Blanc

750ml

Kleoni Blanc

18,50€

*(Domaine Lafkiotis Cépage: Roditis-Savatiano région : Péloponèse)*

Ninemos

25,00€

*(Domaine Lafkiotis Cépage: Chardonney-Moschofilero région : Péloponèse)*

Retsina Ritinis

18,00€

## CHAMPAGNE

Cava

25,00€

C.A.I.R (Méthode champenoise Grecque)

40,00€

Champagne (Moët & Chandon Brut Impérial)

65,00€