

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 Zorba - (<i>min 2 cts</i>)	20,00€ p/pers
<i>(Salade, feta, tarama, tzatziki, dolma, calamars, gambas + tiropita, brochettes, boulettes, htpiti, 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

Soutzoukacia (*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€