

Apéritifs

Nos spéciaux

Apéritif maison	7,00
(Porto, jus d'orange, liqueurs)	
Cocktail Dimitri	8,00
(Champagne, pêche)	
Cocktail Amour	8,00
(Champagne, cuberdon)	
Cocktail Passion	8,00
(Champagne, violette)	
Mavrodaphne	5,00
(Porto grec)	
Ouzo	5,00
Muscat de Samos	5,00
Spritz	8,00

Sans alcool

Cocktail de jus de fruits	4,00
Bitter	3,00
Pisang	4,00

Soft et bières

Coca, fanta, sprite	2,50
Jus orange, pomme, ananas	2,50
Tonic	2,50
Carlsberg	3,50
Leffe	4,00
Mythos (bière grecque)	4,00
Chimay bleu	4,80
Eau 1/2L	4,00
Eau 1L, Coca cola 1L.	7,00

Les classiques



Picon vin blanc	7,00
Picon vin blanc cointreau	8,00
Picon bière	7,00
Campari	6,00
Pisang	5,00
Ricard	5,00
Batida	5,00
Whisky JB	6,00
Whisky Jack Daniels	7,50
Whisky Glenfiddich (12ans)	9,00
Martini	5,00
Gin Bombay Saphir	7,00
Vodka	5,00
Bacardi	5,00
Coupe de mousseux	7,00
Kir royal	8,00
Kir vin blanc	5,00
Suppl. pour apéritif	1,00
(coca, jus, tonic...)	

Nouveau

Assiette apéro a partager 10€

**Nous sommes à votre disposition
pour toute information concernant
les allergènes qui se trouvent dans
nos recettes.**

Entrées ...

- Découverte de tarama, tzatziki et caviar d'aubergines 10,00 
- Salade au chèvre chaud, miel, lardons et pomme granny 12,50
- Salade paysanne grecque 10,00 

Présents de la mer...

- Filets de sardines grillés 13,50
- Poulpe grillé 16,50
- Gambas grillées 17,00

Nos Scampis :

- Façon à la grecque, crème tomatée, légèrement épicé 13,50
- En brochette, Grillés , huile d'olive et citron 13,50
- Crème à l'ail 13,50


Calamars :

- Frits, dit à la romaine 12,50
- Grillé, huile d'olive et citron 12,50

Saveurs du pays...

- Moussaka 11,00
Le plat symbole de la Grèce

- Feuilles de vignes farcies sauce crème citronnée 11,00

- Tiropitakia 10,00 
Feuilletés de feta sur salade verte

- Feta chaude, gratinée 11,00 

- Déclinaisons de feta 12,50 
(Nature, piquante, feuilleté et en beignet)

L'incontournable Mèze (min. 2 pers)

(Assortiment de plusieurs saveurs grecques, froides et chaudes)

Mèze en entrée 15,00/pers.

Mèze en plat 20,00/pers.

(Encore plus gourmand)



= Plat végétarien

Grillades...

Agneau

-Brochette de filet	20,80
-Côtes d'agneau	22,90
-Brochette de médaillons	23,50
-Brochette Dimitri	28,50
(Brochette de filet + 2 côtes)	
- Pita grecque revisitée façon « DIMITRI » NOUVEAU	23,00

Bœuf

-Steak grillé	19,00
-Brochette	19,90
-Filet pur	25,80
-T bone irlandais (650gr)	28,50
-Entrecôte irlandaise Véritable Angus beef	23,90

Porc

-Kokalakia	18,50
------------	-------

Sauces

3,90


Roquefort, Archiduc, Béarnaise,
Poivre vert, Champignons grecque

Côté cuisine...

-Cuisse d'agneau au four	19,20
(En cuisson lente, sauce légèrement tomatée)	
-Soutzoukakia à la grecque	18,50
(Boulettes sauce champignons à la grecque)	
-Soutzoukakia crème champignons	18,50
-Moussaka	17,20

Youvetsi...

(Plat composé de pâtes grecques et gratinés)

-Youvetsi Agneau	18,60
(Agneau, feta)	
-Youvetsi du chef	19,90
(Agneau, chèvre, poivrons)	
-Youvetsi scampis	19,90
(Scampis légèrement piquants, feta)	
-Youvetsi agneau-légumes	19,50
-Youvetsi végétarien	17,50 

Poissons

-Filet de Bar rôti	21,90
--------------------	-------

Tables grecques

Pour la réalisation des tables grecques, il est indispensable que **TOUS** les convives prennent le menu.

Petite table grecque	40,00€/pers.
(Assortiment d'entrées + desserts)	
Grande table grecque	55,00€/pers.
(Assortiment d'entrées + grillades + desserts)	

Nos glaces

Dame blanche ou noire	7,00
(Au vrai chocolat chaud)	
Coupe brésilienne vanille	7,00
Coupe Moka	7,00
Coupe vanille-chocolat	7,00
Coupe Cuberdon	7,00

*Le meilleur moyen de résister
à la TENTATION,
c'est d'y CÉDER*
Oscar Wilde

Nos sorbets

Melon	7,00
Citron vert	7,00
Pomme verte	7,00
Fruit de la passion	7,00
Framboise	7,00
Assortiment de sorbets	8,00
Colonel	8,50
Citron au lemoncello	8,50
Citron au champagne	8,50

Gourmandises

Profiteroles, farcies par nos soins à la glace, chocolat chaud	9,00
Assortiment de gâteaux grecs et boule de glace vanille	7,90
Yaourt grec au miel du pays et fruits secs	6,90
Yaourt grec au coulis de fruits rouges et fruits frais	6,90
Gros macaron au caramel salé sa boule de glace	9,50 Nouveau
Nougat glacé, coulis de fruits rouges	7,00
Moelleux de chocolat au beurre salé et sa boule de glace	9,00
Beignets de pomme au miel et glace vanille	9,50
Beignets de pomme au chocolat chaud et sa boule de glace	9,50
Tarte Tatin et sa boule de glace vanille	7,90
Tarte Tatin flambée, glace vanille	9,90
Baklava (Pâte feuilletée aux noix et amandes)	6,90
Kadaïfi (Vermicelles sucrés aux noix et amandes)	6,90
Duo de baklava - kadaïfi	7,20

Les cafés



Expresso	2,80
Café	2,80
Cappuccino	3,00
Thé	2,50
Café grec	3,80
Café froid frappé	4,90

NOUVEAU

Café gourmand : 8,50

Irish Coffee, au Whisky Jameson	8,50
Italian coffee à l'Amaretto	8,50
Greek coffee au Metaxa	8,50
French coffee au grand Marnier	8,50

Les digestifs

Metaxa 5*	5,00
Metaxa 7*	7,00
Metaxa Reserve Privée 30 ans	9,00
Tsihoudia	6,00
(Alcool blanc d'origine crétoise, distillation de raisins)	
Rakomelo	5,00
(Alcool Crétois à base de miel)	
Masticha	5,00
(D'origine de l'île de Chios, à base de Mastic)	
Liqueurs grecques	5,00
Rose, Mandarine, Banane, Coco	
Cointreau	6,00
Grand Marnier	5,00
Poire	6,00
Eau de Villée	7,00
Amaretto	5,00
Amaretto chaud Chantilly	6,00
Limoncello	5,00
Baileys	5,00
Calvados	5,00
Bacardi reserva, Rhum brun	6,00



Epicurien :

Qui recherche les plaisirs que la vie peut lui apporter.

Exemple : Etre épicurien, c'est profiter des plaisirs simples de la vie !