

Aperitifs spéciaux

<i>Aperitif maison</i>	8,00
<i>(Porto, jus d'orange, liqueurs)</i>	
<i>Cocktail Dimitri</i>	9,50
<i>(Champagne, pêche)</i>	
<i>Cocktail Amour</i>	9,50
<i>(Champagne, cuberdon)</i>	
<i>Cocktail Passion</i>	9,50
<i>(Champagne, violette)</i>	
<i>Mavrodaphne</i>	6,00
<i>(Porto grec)</i>	
<i>Ouzo</i>	6,00
<i>Muscat de Samos</i>	6,00
<i>Tsililis Bianconero</i>	12,00 new
<i>(petite bouteille de vin pétillant doux)</i>	

Nouveau GIN GREC

Gin à 13,50

-  - **Mataroa**
+ fever tree mediteranean
-  - **Mataroa pink**
+ fever tree framboise rhubarbe
-  - **Three Grace**
+ fever tree mediteranean
- **Gin Pink Belge 1836 BIO**
+ Fever tree framboise rhubarbe
- **Bombay saphir**
+ tonic ou fever tree au choix

Sans alcool

<i>Cocktail de jus de fruits</i>	4,00
<i>Bellini (à base de pêche)</i>	9,00
<i>Bitter</i>	4,00
<i>Pisang N-A Orange</i>	5,00
<i>Mojito N-A</i>	8,00
<i>Gin Pink N-A</i>	9,00
<i>Spritz Aperol N-A</i>	8,00
<i>Verre de vin Blanc</i>	7,00
<i>Bière Carlsberg N-A</i>	4,00

Les classiques




<i>Spritz Aperol</i>	8,50
<i>Lemoncello Spitz</i>	8,50
<i>Picon vin blanc</i>	8,00
<i>Picon vin blanc cointreau</i>	9,00
<i>Campari</i>	6,00
<i>Pisang</i>	6,00
<i>Ricard</i>	6,00
<i>Batida</i>	6,00
<i>Whisky JB</i>	6,00
<i>Whisky Jack Daniels</i>	8,50
<i>Whisky Glenfiddich (12ans)</i>	9,50
<i>Martini</i>	5,00
<i>Vodka</i>	6,00
<i>Bacardi</i>	6,00
<i>Coupe de mousseux</i>	8,00
<i>Kir royal</i>	9,00
<i>Kir vin blanc</i>	6,00
<i>Suppl. pour apéritif</i>	2,00
<i>(coca, jus, tonic...)</i>	

Soft et bières

<i>Coca, fanta, sprite, Tonic</i>	3,00
<i>Jus d'orange, pomme, ananas</i>	
<i>pomme cerise</i>	3,00
<i>Carlsberg</i>	4,00
<i>Lefte Blonde</i>	5,00
<i>Mythos (bière grecque)</i>	4,50
<i>Chimay bleu ou blanche</i>	5,00
<i>Eau 1L</i>	7,50
<i>Eau ½</i>	4,50
<i>Coca Cola 1L</i>	9,00

Nous sommes à votre disposition pour toute information concernant les allergènes qui se trouvent dans nos recettes ; La composition des plats est susceptible de changer

Entrées ...

- Découverte de tarama, tzatziki et caviar d'aubergines 12,00 
- Salade paysanne grecque 12,00 
(Tomates, concombres, oignons, poivrons, Feta AOP, huile d'olive extra vierge)
- Crème de feta piquante 10,00 
(Tirokafteri)

Présents de la mer...

- Poulpe grillé 22,50
- Gambas grillées 5 pièces 19,50
- Nos Scampis : 6 pièces 16,50**
- Façon à la grecque, crème tomatée, légèrement épicé
- En brochette, Grillés , huile d'olive et citron
- Crème à l'ail
- Calamars :**
- Frits, dit à la romaine 14,90
- Grillé, huile d'olive et citron 14,90

Saveurs du pays...

- Moussaka 13,00
Le plat symbole de la Grèce
- Feuilles de vignes farcies sauce crème citronnée 12,00
- Tiropitakia 12,00 
Feuilletés de feta sur salade verte
- Feta chaude, gratinée 13,00 
- Beignets de feta 13,00 
- Déclinaisons de feta 14,50 
(Nature, piquante, feuilleté et en beignet)

L'incontournable Mèze (min. 2 pers)

(Assortiment de plusieurs saveurs grecques, froides et chaudes)

Mèze en entrée 18,00/pers.

(Tarama blanc et rose, tzatziki, caviar d'aubergine, Feta AOP, calamars à la grecque, calamars frits, feuilles de vignes, tiropitakia)

Nouveau Mèze en plat 28,00/pers.

(Encore plus gourmand)

Idem que Mèze entrée + Feta chaude, Youvetsi d'agneau, beignets de feta, tirokafteri

Selon l'arrivée des produits celui-ci peut varier légèrement



= Plat végétarien

Grillades...

Agneau

- Brochette de filet 25,90
- Côtes d'agneau (4pièces) 25,90
- Brochette **Dimitri** 32,90
(Brochette de filet + 2 côtes)
- Pita grecque agneau revisitée
(Brochette d'agneau ,pain pita
grillé,salade grecque,tzatziki 26,90

Porc

- Kokalakia 19,50

Bœuf

- Filet pur** (280gr) 34,00
- Brochette de **filet pur** 29,00
- Pita grecque revisitée au filet
de bœuf 29,00
(Brochette de filet pur, véritable pain
pita grillé, tzatziki, salade paysanne)
- T bone irlandais (650gr) 35,00
- Entrecôte irlandaise 28,90
Véritable Angus beef (300gr.)

Sauces 4,00
Roquefort, Archiduc, Béarnaise, Poivre vert, Champignons grecque


Accompagnement au choix :

Pâtes grecques, frites, gratin dauphinois ou pommes grenailles au four

Côté cuisine...

- Cuisse d'agneau au four 19,20
(En cuisson lente, sauce légèrement
tomatée)
- Soutzoukakia à la grecque 18,90
(Boulettes sauce champignons à la
grecque)
- Soutzoukakia crème
champignons 18,90
- Moussaka 19,90

Youvetsi...

- (Plat composé de pâtes grecques et gratinés)
- Youvetsi Agneau 19,80
(Agneau, feta)
 - Youvetsi du chef 21,50
(Agneau, chèvre, poivrons)
 - Youvetsi scampis 23,00
(Scampis légèrement piquants, feta)
 - Youvetsi végétarien 18,00 

Tables grecques

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

Petite table grecque 40,00€/pers.
(tarama, tzatziki, aubergine, tiropitakia, salade paysanne, feta chaude, gambas et scampis grillés, calamars,
moussaka, feuilles de vignes + desserts)

Grande table grecque 55,00€/pers.
(entrées de la petite table + kokalakia et agneau grillé , youvetsi + desserts)

Nos glaces

Dame blanche ou noire	9,00
(Au vrai chocolat chaud Callebaut)	
Coupe brésilienne vanille	8,00

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

Nos sorbets

Melon	7,00
Pomme	7,00
Framboise	7,00
Citron	7,00
Assortiment de sorbets	9,00
Colonel	10,00
Citron au lemoncello	10,00
Citron au champagne	10,00

Gourmandises 10€

Assortiment de gâteaux grecs et boule de glace vanille (flambé +3€)

Yaourt grec au miel du pays et fruits secs

Yaourt grec au coulis de fruits rouges et fruits frais

Gros macaron au caramel salé et sa boule de glace

Moelleux de chocolat au beurre salé et sa boule de glace

Baklava et sa boule de glace
(Pâte feuilletée aux noix et amandes)

Kadaïfi et sa boule de glace
(Vermicelles sucrés aux noix et amandes)

Duo de Baklava et Kadaïfi , glace vanille

Tartelette de pommes , servie chaude et glace vanille (flambée +3€)

Les cafés



Expresso , café , Décaféiné	3,50
Cappuccino	4,00
Thé	3,50
Café grec	5,00
Café froid frappé	5,00

Café gourmand :	10,00
-----------------	-------

Irish Coffee, au Whisky Jameson	9,20
Italian coffee à l'Amaretto	9,20
Greek coffee au Metaxa	9,20
French coffee au grand Marnier	9,20

Les digestifs

Metaxa 5*	6,00
Metaxa 7*	7,00
Metaxa Reserve Privée	12,00



Tsihoudia	6,00
(Alcool blanc d'origine crétoise, distillation de raisins)	
Rakomelo	6,00
(Alcool Crétois à base de miel)	
Masticha	6,00
(D'origine de l'île de Chios, à base de Mastic)	
Liqueurs grecques	6,00
Rose, Mandarine, Banane, Coco, Café anisé	

Cointreau	6,00
Grand Marnier	6,00
Poire	6,00
Eau de Villée	7,00
Amaretto	6,00
Limoncello	6,00
Baileys	6,00
Calvados	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 !

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