

LES MEZZES

LES TRADITIONNELS

FEUILLES DE VIGNES	6.15€
FEUILLETÉ À LA FETA	6.35€
FEUILLETÉ AUX EPINARDS	6.45€
TZATZIKI	4.65€
CRÈME DE TARAMA <i>100% NATUREL</i>	4.65€
CAVIAR D'AUBERGINE	5.75€
FAVA DE SANTORINI <i>PURÉE DE POIS CASSÉS</i>	5.95€

LES VIANDES

PETITES BOULETTES	5.35€
SAUCISSE AUX FINES HERBES GRILLÉE	6.15€
CASSOLETTE DE SAUCISSES « <i>SPETSOFAI</i> »	7.25€
PETITES BROCHETTES « <i>KALAMAKIA</i> »	7.25€
PETITES BROCHETTES DE VOLAILLE	7.55€

LES LÉGUMES

BEIGNETS DE COURGETTES	5.75€
HARICOTS GÉANTS	5.35€
BOUQUET DE PISSENLITS « <i>HORTA</i> »	6.35€
TRILOGIE DE LÉGUMES GRILLÉS	5.75€
POIVRONS ROUGES À LA FETA	5.35€

LES FROMAGES

FETA « <i>BOUYOURDI</i> ».	6.85€
KASERI POËLÉ	6.85€
MOUSSE DE FETA RELEVÉE	5.15€
FETA À L'HUILE D'OLIVE	4.95€
MANOURI AUX SÉSAMES ET MIEL D'ATTIKI	8.95€

LES POISSONS

SALADE DE POULPE	7.75€
TRUITE SAUMONÉE « <i>LADOLEMONO</i> »	8.20€
CALAMARS FRITS	8.55€

LES ENTRÉES

ASSORTIMENT DE 4 MEZZE FROIDS (<i>TZATZIKI, CRÈME DE TARAMA, MOUSSE DE FETA RELEVÉE, CAVIAR D'AUBERGINE</i>) & PAIN PITA GRILLÉ	12.95€
CASSOLETTE DE SCAMPIS À L'AIL FUMÉ ET PERSIL PLAT	13.50€
CASSOLETTE DE SCAMPIS SAUCE TRILOGIA	13.90€
POULPE GRILLÉ ASSAISONNÉ D'HUILE D'OLIVE ET JUS DE CITRON, ROQUETTE FRAÎCHE	14.90€
ROULADE D'AUBERGINE FARCIE À LA FETA ET BASILIC SUR UN COULIS DE SAUCE TOMATE	12.50€

LES SALADES

LA SALADE PAYSANNE À NOTRE FAÇON (<i>TOMATES, CONCOMBRES, POIVRONS, ECHALOTES, OLIVES, ROQUETTE, FETA</i>)	13.50€
LA SALADE TRILOGIA (<i>ROQUETTE, TOMATES SÉCHÉES, FETA, MANOURI, ECHALOTES, BACON, HUILE D'OLIVE</i>)	14.50€
LA SALADE CRÉTOISE « DAKOS » (<i>BISCOTTE CRÉTOISE, TOMATE RÂPÉE, CÂPRES, FETA</i>)	12.50€

L'ORIGINALITÉ DE LA CUISINE TRADITIONNELLE GRECQUE SE SITUE DANS PLUSIEURS ASPECTS : LES COMBINAISONS UNIQUES D'INGRÉDIENTS FRAIS ET DE QUALITÉS, LA PHILOSOPHIE GRECQUE EN MATIÈRE DE PARTAGE, ET L'ATMOSPHÈRE DU PAYS. L'EXPÉRIENCE GRECQUE DU REPAS, C'EST CETTE ALLIANCE ENTRE CE QUE L'ON MANGE, ET LE LIEU OÙ ON LE MANGE.

« KOUZINA TIS MAMAS. »

DES PRODUITS ET DES RECETTES SIMPLES, DES PLATS QUI MIJOTENT DES HEURES, VOILÀ CE QU'EST LA CUISINE AUTHENTIQUE DE NOS MÈRES ET GRAND-MÈRES. REPLONGEZ-VOUS DANS LA VÉRITABLE CUISINE GRECQUE ET SAVOUREZ NOS TRADITIONS.

« KOKKINISTO » DE BŒUF PRÉPARÉ DANS UN ETOUFFÉ À LA TOMATES FRAÎCHE ET VIN ROUGE DE NEMEA, TAGLIATELLES	14.50€
LE SEUL, LE VRAI « MOUSSAKA » BIEN CONNU DE TOUS.	15.50€
KOYNELI STIFADO, CUISSE DE LAPIN PRÉPARÉE AUX ÉCHALOTES, MAVRODAPHNE ET TOMATES FRAÎCHES, RIZ NATURE.	15.50€
BOULETTES PRÉPARÉES À LA MODE DE « SMYRNE » PARFUMÉES AU CUMIN ET À LA MENTHE, RIZ NATURE.	14.50€
DUO DE TOMATES & POIVRONS FARCIES À L'AGNEAU ET AU RIZ AINSI QUE SES TROIS ÉPICES SECRÈTES, POMMES DE TERRE AU FOUR.	14.50€

LES POISSONS

FILET DE CABILLAUD FAÇON « PLAKI », POMME DE TERRE VAPEUR.	20.50€
DAURADE « ROYALE » GRILLÉE, EMULSION D'HUILE D'OLIVE & JUS DE CITRON VERT, BOUQUET DE PISSENLITS « HORTA » ET POMME DE TERRE.	19.50€
FILET DE SAUMON ROTI SUR LIT D'EPINARDS FRAIS, COPEAUX DE PARMESAN, TAGLIATELLES	18.50€

LES VIANDES

ENTRECÔTE DE BŒUF « CUBE ROLL IRLANDAIS », POMME DE TERRE FRITES.	21.50€
CÔTES D'AGNEAU (1 ^{ER}) CHOIX, GRILLÉES ET PARFUMÉES DE FINES HERBES, GRATIN DAUPHINOIS.	19.50€
BROCHETTE TRILOGIA, POMME DE TERRE CHEMISE <i>(NOIX DE BŒUF, CÔTES D'AGNEAU, FILET PUR DE PORC)</i>	18.50€
DUO DE KEFTE PRÉPARÉ AUX CINQ ÉPICES <i>(FILET DE BŒUF, FILET DE PORC)</i> , POMME DE TERRE AU FOUR	15.50€
BROCHETTE DE SUPRÊME DE VOLAILLE SIMPLEMENT GRILLÉE ET JULIENNES DE POIVRONS, RIZ NATURE	15.50€

NOS VIANDES SONT ÉGALEMENT ACCOMPAGNÉES D'UNE SALADE MÉDITERRANÉENNE.

NOS SAUCES 3.50€

SAUCE ARCHIDUC – SAUCE ROQUEFORT – POIVRE VERT CRÈME – SAUCE TRILOGIA

MENU POUR ENFANTS

BOISSONS AU CHOIX HAMBURGER AU KEFTE, FRITES OU PETITES BROCHETTES DE VOLAILLE, FRITES. GLACE JUNIOR	10.00€
--	--------