

DESSERTS

Kadaif	6 €	Moelleux au chocolat	8 €
<i>Des cheveux d'anges au sirop, amandes et pistaches</i>		<i>et sa boule de glace vanille</i>	
<i>Fine strands in syrup, almonds and pistachio</i>		<i>Chocolate cake with vanilla ice cream</i>	
Baklava	6 €	Chocolat ou Café liégeois	7 €
<i>Gâteau feuilleté au sirop, pistaches</i>		<i>Liégeois chocolate or coffee</i>	
<i>Pie with syrup, pistachio</i>			
Baklava Special	8 €	Glace vanille	8 €
<i>Baklava tiède avec de la glace vanille</i>		<i>arrosée de liqueur de rose</i>	
		<i>Vanilla ice cream with rose syrup</i>	
Kadaif Spéciale	8 €	Banana split	9 €
<i>Des cheveux d'anges au sirop, amandes, noix</i>			
<i>et boule de glace vanille</i>		<i>Dame Blanche</i>	
<i>Fine strands in syrup, almonds, walnuts and a</i>		<i>Glace vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	
<i>scoop of vanilla ice cream</i>		<i>Vanilla ice cream, chocolate sauce & cream</i>	
Yaourt grec au miel et aux noix	7 €	Glace aux 3 parfums	6 €
<i>Greek yoghurt with honey and walnuts</i>		<i>Three flavours ice cream</i>	
Halva	5 €	Glace flambée au Grand Marnier	8 €
<i>Confiserie à base de graines de sésame et de sucre</i>		<i>Flaming ice cream with Grand Marnier</i>	
<i>Sweet of sesame seeds and sugar</i>			
Kourabiedes Sablés aux amandes	5 €	Mystère	5 €
<i>Almond biscuit</i>		<i>Colonel</i>	
Loukoum	5 €	<i>Sorbet citron arrosé de vodka</i>	
<i>Pâte sucrée parfumée - Sweet pastry</i>		<i>Lemon sorbet with vodka</i>	
Salade de fruits frais	7 €	Ananas frais <i>Fresh pineapple</i> ...	8 €
<i>Fresh fruit cocktail</i>		Melon en saison	6 €
Assortiment de pâtisseries grecques	10 €	Fraises au sucre en saison ...	7 €
<i>Assortment of greek pastries</i>		<i>Strawberries with sugar</i>	
Tarte normande chaude ...	8 €	Fraises à la crème en saison ...	8 €
<i>et sa boule de glace vanille</i>		<i>Strawberries with fresh cream</i>	
<i>Apple tart with vanilla ice cream</i>			



CARTE DES VINS

ROUGES <i>Red Wines</i>		37,5 cl	75 cl	ROSÉS <i>Rose Wines</i>		37,5 cl	75 cl
Crète	11 €	...	20 €	Crète	11 €	...	20 €
Makedonikos	22 €			Makedonikos	22 €		
Néméa	20 €			Amethystos	28 €		
Néméa Supérieur	24 €			Retsina	20 €		
Oenodea (Cabernet sauvignon)	28 €			Galliga.....	22 €		
Amethystos	36 €			Côtes de Provence	13 €	...	24 €
Beaujolais Village	22 €			BLANCS <i>White Wines</i>	37,5 cl	75 cl	
Côtes du Rhône ...	12 €	...	22 €	Crète	11 €	...	20 €
Bordeaux	13 €	...	24 €	Domaine Lazaridi	22 €		
Saint-Emilion	15 €	...	28 €	Oenodea	24 €		
				Retsina	11 €	...	20 €
				Riesling	25 €		
Pichet (vin de table) 25 cl 6 € 50 cl 10 €				1 Verre (vin de table) 12 cl 4 €			

PRIX NET

MENU 22 €* ENTREES

Pikilia
<i>Assortiment de hors-d'œuvre grecs</i>
<i>Assortment of greek hors-d'œuvre</i>
Salade Grecque
<i>Salade verte, feta, tomate, poivron, concombre, oignon, olives</i>
<i>Lettuce, feta cheese, tomato, pepper, cucumber, onion, olives</i>
Tiropitta
<i>Feuilleté au fromage grec, 3 pièces</i>
<i>Greek cheese pie, 3 pieces</i>
Haricots blancs géants à la Crétoise
<i>Cretan giant beans with tomato sauce</i>
Tarama Mousse aux œufs de cabillaud
<i>Mousse of cod's eggs</i>
Tzatziki Yaourt, concombre, menthe, ail
<i>Yoghurt, cucumber, mint, garlic</i>
Dolmades Feuilles de vigne farcies au riz
<i>Grape leaves rolls stuffed with rice</i>
Soupe de légumes - Vegetable soup

DESSERTS

Baklava	Glace aux 3 Parfums
<i>Gâteau feuilleté au sirop, aux amandes et aux pistaches</i>	<i>Vanille - Chocolat - Pistache - Three flavours ice cream</i>
<i>Sweet pastry with almonds, pistachio and syrup</i>	
Salade de fruits frais <i>Fresh fruit cocktail</i>	Yaourt grec au Miel et aux Noix
	<i>Greek yoghurt with Honey and Walnuts</i>
Loukoum	Dame Blanche
<i>Pâte sucrée parfumée - Sweet and flavoured pastry</i>	<i>Glace vanille, sauce chocolat, chantilly</i>
	<i>Vanilla ice cream, chocolate sauce & cream</i>

*Vendredi et Samedi jusqu'à 21 h 30



FORMULE 10 € POUR LES ENFANTS

Menu for Children

Plats au choix :	Keftedes Boulettes de steak haché, persil, oignons, menthe
	<i>Meat balls with parsley, onions and mint</i>
	Souvlaki Brochettes de viande de porc marinée - <i>Marinated pork kebab</i>
	Brochette de blancs de poulet - <i>Chicken kebab</i>
	Makaronia me Kima Pâtes à la Bolognaise - <i>Pasta Bolognese</i>
Dessert au choix :	Glace 1 boule - <i>Ice cream</i>
	Yaourt - <i>Yoghurt</i>

DIGESTIFS

Tsikoudia (Raki)	4 cl... 6 €	Calvados	4 cl... 6 €
Brandy Grec (Metaxa)	4 cl... 6 €	Baileys	4 cl... 6 €
Crème de rose	4 cl... 6 €	Cognac	4 cl... 6 €
Poire Williams	4 cl... 6 €	Grand Marnier	4 cl... 6 €
Get 27	4 cl... 6 €	Armagnac.....	4 cl... 6 €
Marie Brizard	4 cl... 6 €		
Cointreau	4 cl... 6 €		

PRIX NET

PLATS

Brochette "Maison"
<i>Brochette de viande de porc marinée</i>
<i>House kebab</i>
Brochette de blancs de Poulet
<i>Chicken kebab</i>
Moussaka
<i>Gratin d'aubergines au steak haché et sauce béchamel</i>
<i>The traditional aubergine gratine dish</i>
Kokkinisto
<i>Ragout de viande de porc à la sauce tomate</i>
<i>Stewed pork with tomato sauce</i>
Keftedes
<i>Boulettes de steak haché, persil, menthe oignons</i>
<i>Meat balls with parsley, onions and mint</i>
Poisson du Jour - Fish of the Day
Calamars au riz - <i>Squid with rice</i>
Plat végétarien - <i>Vegetarian dish</i>



APERITIFS

Ouzo	4 cl... 5 €	Pastis	4 cl... 6 €
Samos	5 cl... 5 €	Whisky	4 cl... 7 €
Maurodafné	5 cl... 5 €	Whisky Coca	9 €
Cocktail "Maison"	8 €	Vodka	4 cl... 6 €
Kir	13 cl... 5 €	Vodka Orange	8 €
Kir Royal	13 cl... 8 €	Gin.....	4 cl... 6 €
Martini	5 cl... 5 €	Gin Tonic	8 €
Martini Gin	5 cl... 8 €	Porto	5 cl... 5 €
Americano	5 cl... 5 €	Coupe de Champagne 13 cl...	8 €

BOISSONS FRAICHES & CHAUDES

Evian	50 cl... 4 €	Mythos Bière Grecque	33 cl... 4 €
Badoit	50 cl... 4 €	Café Espresso	2 €
San Pellegrino	50 cl... 4 €	Café Crème	3 €
Schweppes	25 cl... 4 €	Café Grec	3 €
Grenadine	4 €	Décaféiné	2 €
Jus de fruits	25 cl... 4 €	Thé	3 €
Coca Cola	33 cl... 4 €	Tisane	3 €
Ice Tea	25 cl... 4 €	Champagne	75 cl 42 €
Orangina	25 cl... 4 €		

PRIX NET