



“ya mas”

a wish for good health, but this time our own

-CARTE-



-Apéritifs-

Ouzo	5cl	-7-	Gin tonic	-11-
	0.2l	-18-	Kir au vin blanc	-8.5-
Tsipouro	5cl	-7-	Kir royal	-11-
	0.2l	-18-	Crémant	-9-
Tsikoudia	0.7l	-60-	Mavrodafni/Samos	-8-
Picon bière		-5.4-	Apérol Spritz	-11-
Martini (bianco/rosso)		-7-	San Bitter	-5.5-
Campari (orange/soda)		-9-		

-Vins maison-

<u>Rouge</u>	<u>0.15L</u>	<u>0.25L</u>	<u>0.50L</u>	<u>1L</u>
Cabernet Sauvignon	-6-	-8.2-	-16-	-29-
Loudas – Merlot-Syrah	-7-	-9.2-	-18-	-34-
Mega Spileo	-9-	-11.2-	-22-	-40-
(Cabernet Sauvignon – Mavrodafni – Agiorgitiko)				
<u>Blanc</u>	<u>0.15L</u>	<u>0.25L</u>	<u>0.50L</u>	<u>1L</u>
Chardonnay	-6-	-8.2-	-16-	-29-
Mikri Arkouda	-7-	-9.2-	-18-	-34-
(Chardonnay – Asirtiko – Malagouzia)				
Omikron (demi sec)	-6-	-8.2-	-16-	-29-
Loudas	-7-	-9.2-	-18-	-34-
(Sauvignon blanc – Asirtiko)				
Retsina	-6-	-8.2-	-16-	
<u>Rosé</u>	<u>0.15L</u>	<u>0.25L</u>	<u>0.50L</u>	<u>1L</u>
Irida (Agiorgitiko – Syrah)	-6-	-8.2-	-16-	-29-
Loudas	-7-	-9.2-	-18-	-32-
(Hamburg Muscat – Xinomavro)				

-Bières-

	<u>0.30L</u>	<u>0.33L</u>	<u>0.50L</u>
Bitburger	-3.9-		-6.5-
Bitburger sans alcool		-5-	
Mythos – Bière grecque		-5-	
Hefeweizen			-6.9-



-Boissons sans alcool –

	<u>0.50L</u>	<u>1L</u>
Eau plate	-4.2-	-8-
Eau pétillante	-4.2-	-8-
	<u>0.33L</u>	<u>0.2L</u>
Apfelschorle	-4.5-	
Coca Cola (normal – zero)		-3.5-
Fanta		-3.5-
Sprite		-3.5-
Schweppes (lemon – tonic)		-3.5-
Jus (orange, pomme, multivitaminé)		-3.7-

-Digestifs-

Tsikoudia	2cl	-4-
Metaxa 5*	4cl	-7.5-
Metaxa 7*	4cl	-9.5-
Masticha	4cl	-8-
Amaretto di Saronno	4cl	-8-
Sambuca	4cl	-8-
Baileys	4cl	-8-
Averna	4cl	-8-
Limoncello	4cl	-8-

-Boissons chaudes-

Café	-3.4-
Espresso	-3-
Espresso double	-5-
Espresso macchiato	-3.5-
Cappucino	-4.5-
Lait russe	-4.5-
Ellinikos (café grec)	-3.4-
Infusion de thé	-5-
(Camomille, Fruits mixtes, Marani, Menthe, Noir)	
Freddo espresso	-5-
Freddo Cappucino	-6-
Chocolat chaud	-5-

-Pain-

Pita – Pita grec	-2.5-
Pita me elia – Pain grec à la tapenade d'olives	-3.5-
Skordopsomo – Pain à l'ail	-4-
Skordopsomo me elia – Pain à l'ail & tapenade d'olives	-5-
Pain crétois -Takos- avec feta, tomate, olives & ail	-9-

-Entrées froides-

Tzatziki	-8-
Tarama – Caviar d'œufs de cabillaud	-8-
Melitzanosalata – Caviar d'aubergine	-9-
Tyrokafteri – Mousse de fromage piquant	-9-
Fava – Purée de pois chiches	-8-
Pantzaria salata – Salade de betteraves	-7-
Olives & Pepperoni piquants	-8-
Dolmadakia – Feuilles de vignes au riz avec tzatziki	-9-
Oktapodi – Salade de poulpe	-14-

-Entrées chaudes-

Poikilia gia 2 – Mixte pour 2 personnes (Entrées froides & chaudes)	-30-
Kolokythakia & Melitzanes – Beignets de courgettes & aubergines avec tzatziki	-10-
Peperonia psita – Petits poivrons grillés piquants avec tzatziki	-8-
Piperies florinis gemistes me tyri feta – Poivrons de 'Florina' farcis au feta	-13-
Keftedakia – Boulettes de bœuf et de porc, sauce tomate & feta	-11-
Kolokythokeftedes – Boulettes de courgettes, tzatziki	-9-
Tyropitakia – Feuilleté au fromage feta, tzatziki	-10-
Spanakopitakia – Feuilleté aux épinards & feta, tzatziki	-10-
Dolmades – Feuilles de vigne farcies à la viande & riz	-9-
Keftedes Metaxa – Boulettes de viande à la sauce Metaxa	-15-



-Fromage-

Feta	-9-
Feta sto fourno – Feta au four	-10-
Feta saganaki – Feta frit	-9-
Graviera saganaki – Graviera frit	-9-
Metsovone saganaki – Fromage fumé Metsovone frit	-10-

-Meze de la mer-

Oktapodi psito – Poulpe grillé	-19-
Calamari psito – Calamar grillé	-16-
Calamari tiganito – Calamar frit	-16-
Gavro tiganito – Petits poissons frits	-13-
Garides saganaki – Crevettes poêlées à la sauce tomates & feta (piquant)	-25-
Accompagnements : Riz & salade	
Mydia saganaki – Moules poêlées à la sauce tomate & feta (piquant)	-25-
Accompagnements : Riz & salade	
Pâtes grecques aux crevettes	-20-
Pâtes grecques aux poulpes	-24-

-Salades-

Choriatiki salata – Salade paysanne grecque	-18-
Tonosalata – Salade de thon frais	-21-
Kotopoulo salata – Salade au poulet	-18-
Anamikti salata – Salade mixte (betteraves, fèves, gruyère, laitue, tomates, concombre, olives)	-19-
Radikia – Salade de pissenlit	-6.5-



-À la poêle-

Tigania chirino – Viande de porc à la poêle	-22-
Kotopoulo fileto tigania – Filet de poulet poêlé	-24-
Spetzofai – Saucisses grecques aux poivrons piquants	-24-

Accompagnements : salade & frites maison

-Au four-

Arni melitzana – Agneau aux aubergines	-25-
Kleftiko me freskes tiganites patates – Viande d'agneau avec frites maison	-25-
Giouvetsi – Viande d'agneau avec pâtes grecques	-25-
Mousaka – Recette traditionnelle	-21-
Melitzanes papoutsakia, lachanika, lemonates – Aubergines farcies aux légumes & pommes de terres maison	-20-
Gyrosournou – Gyros au four avec sauce Metaxa & frites maison	-24-
Gemista – Tomates & poivrons farcis avec du riz aux herbes & pdt au four	-20-
Médaillon de poulet – Filet de poulet au four avec sauce Metaxa et fromage Gouda, frites & salade	-25-

Accompagnements : salade

-Spécialités grillées-

Souvlaki chirino – Brochette de porc	-18-
Souvlaki kotopoulo – Brochette de poulet	-20-
Loukaniko choriaticko – Saucisse grecque grillée	-20-
Païdakia – Côtelettes d'agneau grillées	-30-
Gyros – Gyros de porc	-21-
Bifteki gemisto – Steak haché farci de feta	-23-
Moschari fileto – Filet de bœuf	-29-
Mixed grill 1 – filets de poulet, de bœuf & gyros	-29-
Mixed grill 2 – côtelettes d'agneau, souvlaki & gyros	-30-
Mix pour 2 personnes – Gyros, saucisses, soutzoukakia, côtes d'agneau, filets de poulet	-70-

Accompagnements : salade & frites maison & tzatziki



-Poissons-

Poissons mix – Filet de dorade, de thon & calamar grillé	-32-
Garides psites – Scampis grillés à l’ail	-25-
Fileto tono – Filet de ton	-26-
Fileto tsipoura – Filet de dorade	-25-
Calamari psito – Calamar grillé	-24-
Calamari tiganito – Calamar frit	-24-

Accompagnements : salade & pommes de terre au four & légumes

-Garnitures-

Frites maison	-7-
Légumes frais au four	-10-
Patatesournou lemonates – Pommes de terre au four à l’huile d’olive, citron & origan	-8-
Gigantes – Grosses fèves blanches	-9-
Kritharoto – Pâtes grecques	-7-
Riz	-7-

-Desserts-

Galaktobureko – Feuilleté à la crème de semoule, glace vanille	-8-
Baklava – Pâte feuilletée avec des noix accompagné de glace vanille	-8-
Karidopita – Gâteau aux noix accompagné de glace vanille	-8-
Ravani – Gâteau à la semoule accompagné de glace vanille	-8-
Yaourt grec au miel & noix	-9-
Coupe glace au chocolat	-8-
Sorbet citron	-6-
Dame blanche	-9-