

ASSORTIMENT

MAISON DE MEZZES

CHAUDS & FROIDS 24.50

Les Mezzes Traditions

* Pain Pita 3Pcs « Fait Maison » ♥	4,00
* Tzatziki	10,00
* Crème de Tarama Blanc	10,00
* Mousse de Feta Relevée	10,00
* Caviar d’Aubergines	10,00
* Fava de Santorin	10,00

Les Mezzes de la Mer

* καραβιδόψυχες <i>NEW</i> ♥	20,00
<i>Queues d’Écrevisses Fraîches, Sauce Cocktail</i>	
* Μπακαλιάρος σκορδαλιά <i>NEW</i> ♥	20,00
<i>Croustillant de Filet de Cabillaud & Skordalia</i>	
* Calamars Frits & Tarama	24,00
* Poulpe au Vinaigre Grec & Skordalia ♥	24,00
* Poulpe Grillé	24,00
<i>Jus Cïron, Huile d’Olive & Fava</i>	
* Cassolette de Scampis d’Eau de Mer :	
- <i>Beurre À l’Ail :</i>	20,00
- <i>Sauce Maison :</i>	20,00
- <i>Sauce Feta & Miel :</i>	20,00
* Cassolette de Moules <i>NEW</i> ♥	20,00
<i>Aux Petits Légumes & Parfumées à l’Ouzo</i>	

Les Mezzes Viandes

* La Poêle de Côtes D’Agneau 4Pcs	30,00
<i>Beurre, huile d’Olive, Ail & Romarin</i>	
* Κεφτεδακια	14,00
<i>Petites Boulettes de Boeuf aux Arômes</i>	

Nos Salades

* MYKONOS ♥	23,00
<i>Croustillant de Feta au Miel, Salade, Fruits Secs, Fruits Rouges, Vinaigrette de Figue</i>	
* DAKOS ♥	18,50
<i>Pain de Saïgle Crétois, Tomate Rapée, Câpres, Feta, Huile d’Olive</i>	
* ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ , <i>On l’Appelle aussi Salade Grecque ou Paysanne</i>	18,50
<i>Tomate, Oignons, Poivrons, Concombre, Olives, Feuilles de Câpres, Feta, Huile d’Olive</i>	

Les Mezzes Fromages

* Cassolette d’Aubergines Gratinée	14,00
<i>Aux Trois Fromages Grecs et Tomate Fraîche</i>	
* Feta AOP à l’Huile d’Olive & Origan	10,00
* Τυροπιτα με Μελι ♥	14,00
<i>Croustillant de Feta au Miel & Fruits Secs</i>	
* Cassolette de Feta au Four ♥	14,00
* Pita Halloumi	14,00
<i>Pain Pita Farçi Au Halloumi & Grillé</i>	
* Halloumi & <i>sa Confiture de Tomate</i> ♥	14,00

V Les Mezzes de Légumes

* Betterave <i>BIO</i>	12,00
<i>à l’Huile d’Olive, Vinaigre Grec & Ail Frais</i>	
* Τουρλου ♥	14,00
<i>Mélange de Légumes au Four</i>	
* Ιμαρι Μπαλντι <i>NEW</i> ♥	14,00
<i>Confit d’Aubergines aux Oignons et Tomates</i>	
* Tomates à l’Huile D’olive ♥	10,00
<i>Succulentes Tomates Provenance Directe de Crête</i>	
* Κολοκυθοκεφτέδες ♥	14,00
<i>Beignets de Courgettes aux Aromates</i>	
* Tendres Feuilles de Vignes Farcies	12,00
* KPITAMO <i>BIO NEW</i>	13,00
<i>Fenouil Marin à l’Huile D’Olive et Vinaigre</i>	

Les Accompagnements

* Pain Pita 3Pcs « Fait Maison » ♥♥♥♥	4,00
* Frites Allumettes Coupées à la Main	5,00
* Riz Nature	5,00
* Pâtes Grecques	6,00

MENU

MEGA PIKILIA

Min 2 Personnes 45,00 PP

Pain Pita Maison - Tzatziki – Tarama - Mousse de Feta – Caviar d’Aubergine
Beignets de Courgettes – Dolmas - Poulpe au Vinaigre – Calamars Frits - Scampis Sauce Miel & Feta

La Poêle de Côtes D’agneau au Romarin
Pâtes Grecques – Salade Paysanne - Imam Baildi

Nos Grillades & Spécialtités d’Agneau Frais

* Le Kilo de Côtes d’Agneau Grillées ♥	99,00
<i>Frites Allumettes, Pâtes Grecques, Salade Paysanne</i>	
* Brochette Maison Grillée, <i>Frites Allumettes, Salade Paysanne NEW</i>	39,00
<i>Filet Pur de Boeuf, Filet Pur de Veau, Noix et Côte d’Agneau</i>	
* Brochette de Noix d’Agneau Grillée, <i>Frites Allumettes, Salade Paysanne</i>	33,00
* Côtes d’Agneau Grillées, <i>Frites Allumettes, Salade Paysanne</i>	33,00
* Brochette de Bœuf Charolais Maturée 30 Jours, <i>Frites Allumettes</i>	36,00
* Côte à l’Os de Porc DUROC en Coupe Fermière (500gr) ♥	30,00
<i>Frites Allumettes, Salade Paysanne</i>	
* Gyros de Filet de Poulet Belge aux Épices	24,00
<i>Frites Allumettes, Salade Paysanne, Tzatziki & Pain Pita Maison</i>	
* Notre Épaule d’Agneau Rôtie, <i>Petit Jus au Romarin & Petits Légumes (2cts) Coup de Coeur</i>	90,00
<i>Pâtes Grecques & Salade Paysanne</i>	

Les Plats Signatures de Notre Grand-Mère *Stamatina*

* ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ , <i>Poulet Fermier en Sauce Tomate ♥ NEW</i>	29,00
<i>Accompagné de Pâtes Grecques & Feta Rapée</i>	
* ΑΡΝΑΚΙ ΦΡΙΚΑΣΕ , <i>Fricassée d’Agneau en Casserole Coup de Coeur</i>	30,00
<i>À la Salade Romaine, Aneth, Cïron et Jeunes Oignons, Riz Nature</i>	
* ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ , <i>Jaret de Veau en Sauce Tomate aux Petits Legumes ♥</i>	30,00
<i>Pâtes Fraîches Cuites Minute & Feta Rapée</i>	
* ΓΙΟΥΒΕΡΛΑΚΙΑ , <i>Boulettes de Viandes et Riz, Jus citronné aux Petits Légumes ♥</i>	25,00
* ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ , <i>Jaret d’Agneau au Four Accompagné de Pâtes Grecques & Feta Rapée ♥</i>	30,00
* ΜΟΥΣΑΚΑ , <i>L’incontournable Depuis 2002</i>	26,00
* ΣΜΥΡΝΕΙΚΑ , <i>Boulettes aux Senteurs d’Épices Byzanthines à la Tomate Fraîche</i>	25,00
<i>Pâtes Fraîches Cuites Minute & Feta Rapée</i>	
* VΦΑΚΗ , <i>Mijoté de Lentilles ALFA aux Petits Légumes, Olives, Tomate & Feta</i>	23,00

Nos Incontournables de la Mer

* Μπακαλιάρος σκορδαλιά , <i>Croustillant de dos de Cabillaud, Purée de Pdt à l’Huile D’olive ♥</i>	32,00
* ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ de la Mer , <i>Duo de Calamars & Scampis aux Pâtes Grecques et Moules Coup de Coeur</i>	33,00
* Poulpe Grillé, <i>Accompagné de Fava de Santorini ♥</i>	34,00
* Fricassée de Scampis d’Eau de Mer, <i>Sauce Maison au Safran & Estragon, Riz Nature</i>	32,00

Tous nos plats sont « **Fait Maison** » avec des produits frais et une tradition de soin exemplaire
L’unique produit congelé est le scampi



KAFENIO

RESTAURANT GREC • OUZERI

Les Bulles & Champagnes

La Coupe Champagne Maison	14,00
La Coupe XXL Champagne Maison	28,00
Kirr Royal	15,00
Kirr Royal XXL	30,00
Drappier Brut Carte d’Or	85,00
Laurent Perrier Brut « La Cuvée »	90,00
Moët & Chandon Brut « Impérial »	90,00
Veuve Clicquot Brut	95,00
Bollinger « Special Cuvée »	115,00
Ruinart « Blanc de Blancs »	155,00
Ruinart « Rosé »	155,00
Cava	55,00

Apéritifs

Ouzo « MINI »	7,00
Ouzo « BARBAYANNIS » ♥	8,00
Ouzo « MINI » 200ml	22,00
Ouzo «BARBAYANNIS» 200ml	24,00
VISANTO (Vin doux de Santorin) ♥	12,00
Mavrodaphne de Patras	8,00
Muscat de Samos	8,00
Martini Rosso / Bianco	8,00
Campari	8,00
Pisang Ambon	8,00
Pineau des Charentes	8,00
Greek « MYTHOS » BEER	5,00

Nos Cocktails

Kafenio ♥	12,50
<i>Gin, violette, jus de citron, menthe fraîche et soda</i>	
Mojito	12,50
<i>Rhum, Lime, menthe, sucre et soda</i>	
Aperol Spritz <i>classico</i>	12,50
Cuba Libre	13,50
Negroni <i>Gin, vermouth, Campari</i>	13,50
Pornstar Martini	14,50
<i>Vodka, Fruit de La Passion, Vanille, Espuma</i>	
Moscow Mule	13,50
<i>Vodka, Lime, sucre, Ginger beer</i>	
Whiskey Sour	13,50
<i>Bourbon, Lime, Angostura bitters</i>	
Amaretto Sour	13,50
<i>Amaretto, Lime, orange et Espuma</i>	

Nos Mocktails 0% Alcool

Virgin Kafenio ♥	10,00
<i>Violette, jus de citron, menthe fraîche et soda</i>	
Virgin Mojito	10,00
<i>Green Tea, Lime, menthe, sucre et soda</i>	
Nona 0% <i>Apérol</i> 0%	10,00
Ipanema <i>NEW</i> ♥	10,00
<i>Fruit de La Passion, Citron vert, Ginger Beer</i>	

Gin

Mataroa <i>Greek Dry Gin</i>	14,00
<i>Fever-Tree Mediterranean/ Lime & Romarin</i>	
Pink Mataroa <i>Greek Gin Infused</i> ♥	14,00
<i>Hibiscus & Pomegranate</i>	
<i>Fever-Tree Pink Raspberry & Rhubarb Strawberry</i>	
Panda Gin <i>Belgium Gin Infused</i>	15,00
<i>Fever-Tree Premium Indian</i>	