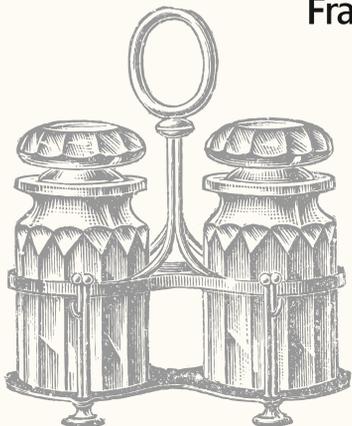


Nos hors-d'œuvres

€

01* Ramequin de crevettes avec tomate fraîche et Feta	8,70
02* Ramequin "Crevettes de l'ivrogne" à la sauce ouzo, avec Parmesan et crème de lait	8,70
03* Calamars frits préparation traditionnelle	7,90
04Anchois marinés piquants à l'huile d'olive avec de l'ail	6,00
05* Moules à la vapeur avec poivrons et moutarde	7,50
06* Poulpe grillé 400 gr	8,90
07Bruschettas avec tarama, anchois marinés et zeste de lime	5,50
08Ramequin avec fromage Kefalograviera de Crète	5,80
09Feta "vêtue » au miel avec sésame	4,50
10Halloumi grillé avec pains Pita, à la sauce d'olive	6,90
11Poivrons farcis à la Feta et à la tomate	4,90
12Boulettes de courge avec Feta	4,90
13Maquereau fumé avec tomate et oignon	6,20
14Purée de gesse avec oignons caramélisés et câpres	5,80
15Champignons pleurotes grillés au vinaigre balsamique avec de l'ail	6,20
16Pommes de terre frites Fraiches	3,50



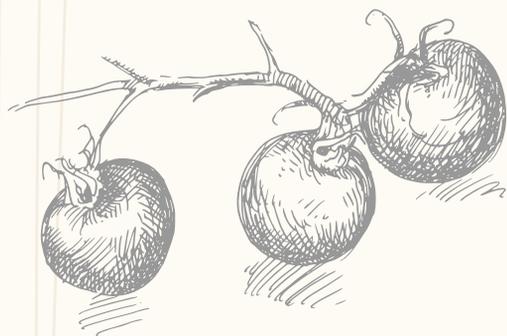
Salades de la tradition €

- 17 Tzatziki 4,00
avec yaourt, concombre et ail
- 18 Tartinade d'aubergines de Mont Athos 4,00
avec poivrons et oignons verts
- 19 Tartinade piquante de fromage frais 4,00
avec piment et Feta

Nos salades

- 20 "Katsarolakia" ("Casserolettes") 7,80
avec laitues Lollo et Butterhead, bacon et
fromage Manouri grillé, à la sauce moutarde-
miel
- 21 Salade de betteraves 6,90
avec laitue Lollo, Feta râpée et noix, à la sauce
balsamique au miel
- 22 Salade de roquette 6,90
avec copeaux de Parmesan et tomate séchée au
soleil, à la sauce balsamique vieilli
- 23 Salade Grecque traditionnelle 6,70
avec tomate, concombre, oignon, poivrons, Feta
et olives
- 24 Salade César avec crevettes* ou poulet 7,60
avec laitue, Parmesan et croutons, à la sauce
César
- 25 Salade aux lentilles Beluga 6,70
avec crevettes bouillies, menthe fraîche, tomate
et oignon
- 26 Herbes de saison 5,50
en saumure avec de l'ail

Pain
1,00

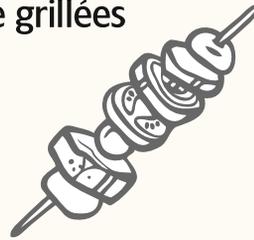


Huile d'olive vierge ##
50ml 1,00

Nos viandes

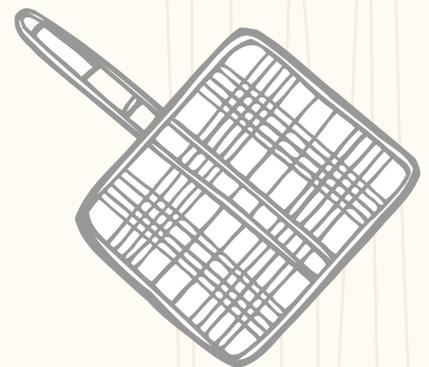
€

- | | |
|---|-------|
| 27 Viandes variées, pour 2 personnes
poulet, kébab, poitrine de porc, saucisson, côte de porc, pommes de terre et pains Pita | 19,50 |
| 28 Côte de bœuf
avec taboulé et pommes de terre grillées | 13,00 |
| 29 Côte de porc
avec taboulé et pommes de terre grillées | 8,50 |
| 30* Kébab Philadelphia
farci au fromage Philadelphia | 8,50 |
| 31 Brochette de porc
avec poivrons et taboulé | 9,50 |
| 32 Filet de poulet
avec taboulé et pommes de terre grillées | 8,50 |
| 33 Steak haché de bœuf
avec taboulé et pommes de terre grillées | 8,50 |



Nos spécialités

- | | |
|--|-------|
| 34 Mille-feuilles de poulet
avec roquette, tomate séchée au soleil et Parmesan, à la sauce moutarde | 9,50 |
| 35 Agneau Golbasi en papier paraffiné
avec poivrons et fromage Gravièra de Crète | 10,50 |
| 36 Steak haché de bœuf farci
à la sauce de Feta | 9,50 |
| 37 Steak haché de dinde
avec salade, roquette et tomate séchée au soleil | 9,50 |
| 38 Légumes farcis de grand-mère
tomates et poivrons farcis au riz et aux aromates | 6,70 |
| 39 Moussaka
aubergines, pommes de terre, bœuf haché et béchamel | 7,50 |



Nos poissons

€

poisson frais

40 Dorade grillée 13,50

aux légumes bouillis

41 Saumon grillé 13,50

à la mayonnaise piquante et à la sauce taboulé

42 Bar grillé 13,50

aux légumes bouillis

43 Sardines grillées 7,50

avec oignons verts à la sauce d'huile d'olive et de citron

poisson congelé

44* Crevettes en brochette grillées 12,50

avec pains Pita, oignons verts et pommes de terre grillées

45* Calamars grillées 10,50

avec taboulé et pommes de terre bouillies

46* Colin frit 7,80

en farine avec herbes bouillies et purée d'ail

47* Poissons et fruits de mer variés 39,00

dorade, calamar, crevettes*, crabe et pétoncles



Nos pâtes

€

48 Pâtes aux crevettes de Corfou 10,50
avec moules et spaghetti à la sauce tomate

49 Pâtes campagnardes 7,00
avec tomates fraîches, poivrons, oignons verts,
câpres, olives et Feta râpée

50 Pâtes traditionnelles 6,50
avec viande hachée

51 Spaghetti Napolitaines 5,50
spaghetti à la sauce tomate



Nos desserts

52* Soufflé au chocolat 6,50
avec crème glacée

53 Espresso 5,50
avec crème glacée et menthe

54 Desserts de jour 5,00
gouts variés

Boissons rafraichissants

€

55Coca-cola 250 ml	2,50
56Soda à l'orange 330 ml	2,50
57Gazosa 330 ml	2,50
58Lemonita 330 ml	2,50
59Soda 330 ml	2,50
60Eau pétillante 250 ml	2,90
61Eau 1 litre	1,50

Bières

62Mamos 500 ml	3,70
63Heineken 500 ml	3,30
64Mythos 500 ml	3,50
65Fix 500 ml	3,50
66Alfa Weiss 500 ml	4,20

Bières pression

67Amstel verre 250 ml	2,90
68Amstel verre 500 ml	3,90

Bières sans alcool

69Amstel sans alcool 330 ml	2,80
-----------------------------	------



Ouzo

	€
70 Plomari bouteille 200 ml	7,80
71 Barbayanni bleu 46% 200 ml	7,80
72 Barbayanni vert 42% 200 ml	7,80
73 Giokarini des îles 200 ml	7,80
74 Carafe 100 ml	3,70

Tsipouro

75 Tsililis bouteille 200 ml	7,80
76 Babatzim bouteille 200 ml	8,00
77 Tsipouro carafe 100 ml	3,70

Vins de notre cave en pichet

78 Reditis blanc 500 ml	4,50
79 Agiorgitiko rouge 500 ml	5,00
80 Agiorgitiko rouge demi-doux 500 ml	5,50
81 Agiorgitiko rosé 500 ml	4,50
82 Vin résiné Malamatina 500 ml (bouteille)	5,50

Blancs Vins en bouteille

83 Mavro Provato blanc (Sémillon – Sauvignon blanc) 750 ml	17,50
84 Ktima Voyatzi blanc. Région de Velvendos, Kozani. Bio (Sec, blanc. Assyrtiko – Chardonnay) rosé	17,00
85 Ktima Voyatzi rosé. Région de Velvendos, Kozani. Bio (Sec, blanc. Xinomavro – Tsapournakos) rouges	17,00
86 Château Niko Lazaridi (Cabernet Sauvignon – Merlot) 750 ml	19,50
87 Ktima Voyatzi rouge. Région de Velvendos, Kozani. (Xinomavro – Cabernet Sauvignon – Merlot) 750 ml	18,50

Boissons rafraichissants

88 Brandy Metaxa 5*	6,50
89 Vodka	6,50



Nous vous remercions pour la préférence que vous nous avez accordée

Le consommateur n'est pas dans l'obligation de payer si une quittance officielle (reçu ou facture) ne lui est pas délivrée. Règlement du marché 04/2012.

Renseignements utiles pour le consommateur : Notre fromage Feta est de fabrication grecque, nous utilisons l'huile d'olive extra-vierge pour les salades, et l'huile de tournesol pour la frire les pommes de terre.

Astérisque (*) : signifie les produits congelés.

Responsable de vente et d'hygiène : Bitros Sozon

Les prix comprennent l'impôt municipal 0,5% et la TVA 13% pour la nourriture et 24% pour les boissons.

Producteur de Tsipouro et d'Ouzo servis en pichet : Nomikou I. Ioanna, licence 472812015