

BOISSONS

Les Apéritifs

Les Cocktails Maison

L'Egée (Gin-Curaçao)	5,00 €
Le Myconos (Pisang-Pamplemousse)	5,00 €
Le Patron (Mandarine - Jus d'Orange)	6,00 €
Coupe de Cava	6,00 €
Kyrr vin blanc	3,50 €
Kyrr Royal au Cava	6,20 €
Muscato de Patras	4,00 €
Pineau des Charentes	4,00 €
Porto Rouge (Mavrodafni) ou Blanc	4,00 €
Martini Rouge ou Blanc	4,50 €
Ouzo	4,50 €
Ricard	5,00 €
Picon	4,00 €
Picon Vin Blanc ou Picon Bière	5,50 €

Assiette Apéro
8,50 €

Apéritif sans alcool	4,50 €
Batida	4,30 €
Campari	4,50 €
Gin Gordon	5,50 €
Pisang Ambon	4,50 €
Bacardi Carta Blanca	5,30 €
Bacardi Reserva	6,00 €
Vodka	5,30 €
Whisky William Lawson	5,30 €
Whisky J&B	5,30 €
Whisky Johny Walker	5,30 €

Avec un soft en accompagnement + 2,00 €

Les Softs

Chaudfontaine plate	25 cl	2,30 €	Jus d'orange	2,80 €
ou pétillante	50 cl	4,00 €	Jus pomme-cerise	2,80 €
	1 L	6,50 €	Jus d'ananas	2,80 €
Chaudf. Semi-pétillante	50 cl	4,00 €	Jus de tomate	2,80 €
Bru pétillante	50 cl	4,50 €	Gini	2,50 €
Coca Cola - Coca Zéro	20 cl	2,50 €	IceTea pétillant/Pêche	2,50 €
Fanta - Sprite	20 cl	2,50 €	Nordic Agrum - Tonic	2,80 €

Les Bières

Maes pression	25 cl	2,30 €	Lefte Blonde 33 cl	3,80 €
Maes Radler Citron	25 cl	2,40 €	Lefte Brune 33 cl	3,80 €
Maes Radler Pamplemousse		2,40 €	Mythos (bière grecque) 33 cl	3,50 €
Carlsberg	25 cl	3,20 €	Orval 33 cl	4,50 €
Blanche de Namur	25 cl	3,20 €	Mochenaire Black 33 cl	4,50 €
Strongbow Gold Apple	33 cl	3,50 €	Mochenaire Blonde 33 cl	4,50 €
Strongbow Red Fruits	33 cl	3,50 €	(bière de micro brasserie)	

Les Alcools secs et sucrés

Liqueur 4 fruits	4,50 €	Cognac grec	5,00 €	Amaretto	4,50 €
Liqueur de banane	4,50 €	Cognac français	6,00 €	Triple Sec	5,50 €
Liqueur de coco	4,50 €	Calvados	6,00 €	Poire	6,00 €
Liqueur de rose	4,50 €	Mandarine Napoléon	6,00 €	Grand Marnier	6,00 €

Notre équipe reste à votre disposition pour toute question concernant l'éventuelle présence d'allergènes dans la composition des plats servis dans notre établissement.

ENTREES CHAUDES ET FROIDES

Les Salades Composées

La Verte	6,00 €
La Mixte (laitue, carottes, tomates, oignons, poivrons)	6,80 €
La Paysanne (avec feta)	8,90 €
La Mousse d' Aubergine	7,00 €
Les Dolmas (feuilles de vigne farcies au haché d'agneau maison, 4 pièces)	10,00 €
Supplément de dolmas, par pièce	2,10 €

Les Fromages Grecs

Le Tzaziki (fromage blanc, concombre et ail)	6,50 €
Le Tyrokafteri (mousse de fromages légèrement piquants)	6,90 €
La Feta Froide (chèvre et vache)	6,70 €
La Feta Chaude (cuite au four)	7,50 €
Les Bourekias (pâte feuilletée au fromage, 4 pièces)	11,00 €
Supplément de bourekia, par pièce	2,10 €

Les Poissons et Crustacés

Le Tarama (mousse d'œufs de poisson)	7,20 €
Les Anchois à l'ail	7,80 €
Les Calamars frits, sauce tzaziki	11,50 €
Le Cocktail de crabe (surimi et crevettes grises)	10,50 €
Le Mézès (déclinaison d'entrées variées avec calamars frits)	12,50 €
Les Scampis (décortiqués)	
A l'ail	14,00 €
Sauce Myconos (tomate, crème fraîche & estragon)	15,00 €
A la Grecque (tomate, champignons et feta)	15,00 €
Sauce Citron crème	15,00 €
Sauce Diabolique (oignons, poivrons, tomate, piquant)	15,00 €
Les Gambas (à décortiquer)	
Simplement Grillés	15,00 €
Sauce Diabolique (oignons, poivrons, tomate, piquant)	16,00 €
Sauce Spéciale (oignons, poivrons, tomate)	16,00 €

Notre équipe reste à votre disposition pour toute question concernant l'éventuelle présence d'allergènes dans la composition des plats servis dans notre établissement.

SPECIALITES DU CHEF

Les Viandes

Le Filet Pur Porc au Mavrodafni (<i>porto rouge et crème</i>), frites et salade	17,00 €
La Tranche de Gigot d'Agneau et ses accompagnements, sauce au choix*	21,00 €
Le Cochon de Lait en côtelettes, sauce au choix*	17,00 €

* Sauces: moutarde à l'ancienne, poivre crème, roquefort, provençale ou champignons crème

Les Poissons

Le Mézès en plat (<i>variation du mézès en entrée</i>)	15,00 €
Les Calamars frits en plat, sauce tzaziki	14,00 €
Le Mézès Spécial <u>min 2 cvts, prix par personne</u>	23,00 €
<i>(variation du mézès en plat, avec gambas, homard, truite saumonée, crevettes grises)</i>	
La Salade de la mer (<i>saumon fumé, truite fumée, crevettes grises</i>)	14,00 €
Ces plats sont servis sans féculent.	
Le pavé de Saumon grillé et sa salade grecque	17,00 €
Le filet de Cabillaud, sauce aux crevettes grises	16,50 €
La grillade des Poissons (<i>filet de bar, saumon et rouget</i>) et sa salade grecque	16,00 €
Les Solettes Meunières	18,00 €
Accompagnement au choix de pâtes grecques ou de pommes de terre au four.	

Les Crustacés

Les Scampis en plat (<i>décortiqués</i>)	
A l'Ail	18,50 €
Sauce Myconos (<i>tomate, crème fraîche & estragon</i>)	19,50 €
A la Grecque (<i>tomate, champignons et feta</i>)	19,50 €
Sauce Citron crème	19,50 €
Sauce Diabolique (<i>oignons, poivrons, tomate, piquant</i>)	19,50 €
Les Gambas en plat (<i>à décortiquer</i>)	
Simplement Grillés	19,50 €
Sauce Diabolique (<i>oignons, poivrons, tomate, piquant</i>)	20,50 €
Sauce Spéciale (<i>oignons, poivrons, tomate</i>)	20,50 €

Accompagnement au choix: pâtes grecques ou pommes de terre au four et salade.

Notre équipe reste à votre disposition pour toute question concernant l'éventuelle présence d'allergènes dans la composition des plats servis dans notre établissement.

VIANDES ET GRILLADES

Les Brochettes

de Filet de Poulet	14,50 €
d' Agneau	16,00 €
de Filet de Porc	15,50 €
de Bœuf	16,50 €
Mixte (agneau, porc et bœuf)	15,90 €
Myconos (déclinaison d'agneau avec côte et médaillon)	17,00 €
avec accompagnement <u>spécial</u> (tarama, tzaziki et feta)	+ 2,00 €

Accompagnement au choix: pâtes grecques ou pommes de terre au four et salade.

Les Grillades

Le Plateau du Chef (assortiment de grillades)	<u>min 2 cvts, prix par personne</u>	18,50 €
L'Entrecôte Irlandaise grillée nature, frites et salade verte		20,00 €
L'Entrecôte Irlandaise, sauce au choix* (frites et salade)		23,00 €
Le Stack de bœuf grillé nature, frites et salade verte		18,00 €
Le Stack de bœuf, sauce au choix* (frites et salade)		21,50 €
Le Filet d' Agneau, sauce au choix* (frites et salade)		21,50 €
Les Loukanikas (merguez d'agneau maison)		15,50 €
Les Côtes d' Agneau		18,50 €
Les Médaillons d' Agneau		18,50 €

Accompagnement au choix: pâtes grecques ou pommes de terre au four et salade.

Les Rôtis (avec une sauce au choix*)

Le Gigot d'agneau flambé au Cognac grec	<u>min 2 cvts, prix par personne</u>	20,50 €
Le Carré d'agneau (côtes d'agneau au four)	<u>min 2 cvts, prix par personne</u>	21,50 €
La Noix d'agneau	<u>min 2 cvts, prix par personne</u>	20,50 €

Accompagné de pâtes grecques, gratin dauphinois, légumes chauds et salade.

Les Mijotés

Le Giouvetsi (gratin d'agneau au four avec pâtes grecques et feta)	14,50 €
La Moussaka (gratin d'agneau et d'aubergine)	14,50 €
Le Gigotin d'agneau (sauce au choix*) et sa salade verte	15,50 €
L' Agneau façon Paysanne (sauce tomate crème fraîche relevée)	14,50 €
L' Agneau du Chef (en papillote, avec oignons, poivrons, tomate et feta)	16,00 €

* Les sauces au choix :

Poivre vert crème, champignons crème, roquefort, provençale ou moutarde à l'ancienne

Sauce en supplément : 3,00 €

Gratin dauphinois en supplément : 2,80 €

DESSERTS

Les Pâtisseries grecques

Le Baklava (<i>pâte feuilletée aux amandes et au miel</i>)	5,00 €
Le Cataïfi (<i>cheveux d'ange aux amandes et au miel</i>)	5,00 €
L'Assortiment de pâtisseries grecques (<i>5 bouchées</i>)	6,00 €
Le Dessert Maison (<i>cataïfi et glace vanille</i>)	6,20 €

Les Spécialités Maison

La Mousse au Chocolat, avec ou sans chantilly	6,00 €
La Salade de Fruits frais (<i>composition variée selon la saison</i>)	5,50 €
La Coupe Maison (<i>glace vanille, fruits frais et chantilly</i>)	6,20 €
Le Colonel (<i>sorbet citron et vodka</i>)	8,00 €

Les Sorbets

Les goûts proposés: Citron - Framboise - Fruits de la Passion - Melon	
La boule de sorbet	2,50 €
La coupe de 2 boules de sorbet	4,00 €
Le Panaché de sorbet (3 boules au choix)	6,00 €

Les Glaces

Vanille - Chocolat - Moka (3 boules)	5,50 €
La coupe de 2 boules de glace	3,80 €
La boule de glace	2,00 €
Le Panaché de glace, avec ou sans chantilly	5,80 €
La Brésilienne (Moka)	6,00 €
La Dame Blanche (Vanille) ou Noire (Chocolat), avec chocolat chaud maison	6,00 €
Le Citron Givré	5,20 €
L'Orange Givrée	5,20 €
Le Tartufo Glacé	5,00 €

Les Cafés ou les Thés

Notre gamme de thés TeaTower	2,40 €
Retrouvez notre choix de thés sur la page de gauche...	
Café long ou café espresso Delahaut	2,50 €
Décaféiné Delahaut	2,50 €
Cappuccino à la Chantilly	3,00 €
Café Grec (avec le marc de café)	3,00 €
Pour les gourmets, l'incontournable Irish Coffee...	8,00 €



Thés verts

1- Jasmin, thé vert parfumé au Jasmin

Laissez-vous emporter par ce mélange savoureux, un classique indémodable.

2- Oasis du désert, thé vert Gunpowder parfumé à la menthe

Le mélange idéal réputé pour sa fraîcheur et ses vertus désaltérantes.

3- Green Zest Bio, thé vert parfumé au citron, citronnelle et maté

Thé vert acidulé pour dynamiser votre organisme grâce au maté et au citron.



Thés noirs et Rooibos

4- Earl Grey Impérial, thé noir parfumé à la bergamote

Notre Earl Grey Impérial trône avec les honneurs parmi les grands classiques.

5- La lampe merveilleuse, thé noir parfumé à l'orange - cerise – rose - jasmin

Au cœur des mille et une nuits, un bel équilibre entre thé noir fruité et fleuri.

6- Rooibos des étoiles filantes, Rooibos parfumé à la vanille et à la cannelle

Le jasmin et l'anis étoilé rendent féérique ce rooibos où le mélange de la vanille et de la cannelle évoque quasiment le caramel. Zéro calorie par tasse !



Infusions de fruits - plantes

7- Tisane Tropicale, Tisane parfumée à l'ananas, pêche, mangue et fruit de la passion.

Un vrai moment d'évasion exotique.

8- Le panier de grand-maman, Infusion de fruits à l'hibiscus, fraise, mûre et framboise

Un petit goût de nostalgie qui nous rappelle les confitures de grand-maman.

9- Lady Dodo* Infusion au tilleul, fenouil, fleur d'oranger et camomille

Idéal en fin de repas, vertus digestives et relaxantes.



2,40 €

*Produit de l'Agriculture Biologique - Contrôle
Certisys –BE-BIO-01

LES VINS

Demandez conseil au garçon pour notre sélection de vins du moment (rouge ou rosé) à 21,00€

Les Rouges

	<u>750 ml</u>	<u>375 ml</u>
Patron Vin du Pays de Corinthe	18,50 €	
Spécial Néméa (vin léger pouvant être servi frais)	19,50 €	10,80 €
Cuvée Prestige Domaine Skouras	21,50 €	
Axia Alpha Estate (Xinomavro & Syrah)	23,00 €	
Mirambelo Olympia Winery	23,50 €	
Agiorgitiko Lafkiotis	24,00 €	
Skouras St Georges	27,50 €	
Réserve Néméa	28,00 €	
Domaine Hatzimichalis Cabernet Sauvignon	31,00 €	16,50 €

Les Blancs

Retsina Patraiki	17,00 €
Kleoni (demi-sec)	18,50 €
Cuvée Prestige Dom. Skouras	20,20 €
Ninemos Lafkioti	21,50 €
Moschofilero Lafkioti	23,00 €

Les Rosés

Patron Vin du Pays	18,50 €
Ktima Averof (demi-sec)	19,50 €
Atlantis Alpha Estate	21,50 €
14-18h Gaia Estate (sec)	23,50 €

Les Pichets (Vin blanc, rouge, rosé ou retsina)

Le verre de vin	3,10 €
Le quart de pichet (25 cl)	5,20 €
Le demi (50 cl)	10,40 €
Le litre	17,00 €

Les Bulles (Méthode champenoise ou champagne)

Cair Grec	30,50 €		
Cava Bouteille	28,00 €	ou à la coupe	6,00 €
Laurent Perrier	58,50 €		
Moët & Chandon	62,00 €		