

VINS

Les Rouges

	<u>750 ml</u>	<u>375 ml</u>
Vin du moment (demandez conseil au garçon)	24.00 €	
Patron Vin du Pays de Néméa	20.50 €	
Spécial Néméa (vin léger pouvant être servi frais)	21.50 €	12.50 €
Cuvée Prestige Domaine Skouras	24.50 €	
Axia Alpha Estate (Xinomavro & Syrah)	27.00 €	
Idaia Gi (vin région de créte)	31.00 €	
Agiorgitiko Lafkiotis	25.00 €	
Réserve Néméa	29.00 €	
Domaine Hatzimichalis Cabernet Sauvignon	31.00 €	17.20 €
Skouras St Georges	27.50 €	

Les Blancs

Retsina Patraiki	18.00 €
Kleoni (demi-sec)	18.50 €
Cuvée Prestige Dom. Skouras (sec)	21.00 €
Ninemos Lafkioti (sec)	23.00 €
Moschofilero Lafkioti (sec)	24.00 €

Les Rosés

Patron Vin du Pays	20.00 €
Ktima Averof (demi-sec)	23.00 €
Ktima Tselepos (gris de nuit)	24.50 €
14-18 h Gaïa Estate (sec)	24.50 €

Les Pichets (Blanc, Rosé, Rouge, Retsina)

Le verre	3.80 €
Le $\frac{1}{4}$	7.50 €
Le $\frac{1}{2}$	13.50 €
Le litre	20.00 €

Les Bulles (Méthode champenoise ou champagne)

Amalia Brut (Grec)	31.00 €	
Cava bouteille	30.00 €	ou à la coupe 6.50 €
Laurent Perrier	65.00€	
Moët et Chandon	70.00 €	

BOISSONS

Assiette Apéro

9.50 €

Les Apéritifs

Les cocktails maison :

Apéritif Egée	6.00 €	Batida	5.00 €
(Gin - Curaçao)		Campari	5.20 €
Apéritif Myconos	6.00 €	Bacardi carta blanca	6.10 €
(Pisang - Pamplemousse)		Bacardi réserve	6.60 €
Apéritif du Patron	6.70 €	Pisang Ambon	5.50 €
(Mandarine Napoléon - Jus d'orange)		Gin Gordon	6.10 €
Apéritif sans alcool	5.00 €	Vodka	6.10 €
Coupe de Cava	6.50 €	Whisky William Lawson	6.10 €
Kyrr Vin blanc	4.10 €	Whisky J&B	6.10 €
Kyrr Royal au Cava	6.80 €	Whisky Johny Walker	6.10 €
Muscat de Patras	5.00 €	Aperol spritz	8.00 €
Pineau	5.00 €		
Porto Rouge (Mavrodafni) ou Blanc	5.00 €	Avec un soft en accompagnement	+2.20 €
Martini Rouge ou Blanc	4.80 €		
Ouzo	5.80 €		
Ricard	6.00 €		
Picon 5.50 €	Picon Vin blanc 7.00 €		
Picon bière	6.80 €		

Les Softs

Chaudfontaine plate	25 cl	2.60 €	Jus d'orange	3.00 €
Ou pétillante	50 cl	4.60 €	Jus pomme-cerise	3.10 €
	1 L	7.50 €	Jus d'ananas	3.00 €
Semi-pétillante	50 cl	4.60 €	Jus de tomate	3.00 €
Bru pétillante	50 cl	5.50 €	Gini	3.00 €
Coca -Coca Zéro light	20 cl	2.80 €	Nestea pétillant ou pêche	2.90 €
Fanta ou Sprite	20 cl	2.80 €	Nordic Agrum ou Tonic	3.00 €

Les Bières

Maes pression	25 cl	2.70 €	Leffe Blonde ou brune 33 cl	4.50 €
Maes Radler Citron	25 cl	2.60 €	Mochenaire black ou blonde 33cl	5.20 €
Carlsberg	25 cl	3.40 €	Orval jeune 33 cl	5.20 €
Blanche de Namur	25 cl	3.40 €	Mythos (bière grecque) 33 cl	4.00 €
Maes 0%	25 cl	2.50 €	Houpe	5.20 €
Strongbow apple ou red berries	33cl	4.00 €		

Les Alcools secs et sucrés

Liqueur 4 fruits	5.10 €	Cognac Grec	6.00 €	Amaretto	5.40 €
Liqueur de banane	5.10 €	Cognac Français	6.50 €	Triple Sec	6.20 €
Liqueur de coco	5.10 €	Calvados	6.50 €	Poire	7.00 €
Liqueur de rose	5.10 €	Mandarine Napoléon	7.00 €	Grand Marnier	7.00 €

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	7.00 €
La Mixte (laitue, carottes, tomates, oignons, poivrons)	8.00 €
La Paysanne (avec feta)	10.50 €
La Mousse d'aubergine	7.80 €
Les Dolmas (feuilles de vigne farcies au haché d'agneau maison, 4 pièces)	12.00 €
Supplément de dolmas, par pièce	2.50 €

Les fromages grecs

Le Tzaziki (fromage blanc, concombre et ail)	7.00 €
Le Tyrokafteri (mousse de fromages légèrement piquants)	7.40 €
La Feta froide	7.00 €
La Feta chaude (cuite au four)	8.00 €
Les Bourekias (pâte feuilletée au fromage, 4 pièces)	12.30 €
Supplément de bourekia, par pièce	2.50 €

Plat Végétarien (salade composée, 3 bourékias, légumes chauds et un féculent au choix) 16.00 €

Les Poissons et Crustacés

Le Tarama (mousse d'œufs de poisson)	8.00 €
Les Anchois à l'ail	9.50 €
Les Calamars frits, sauce tzatziki	13.50 €
Le Cocktail de crabe (surimi et crevettes grises)	14.00 €
Le Mézès (tarama ,tzatziki feta ,dolmas , gambas, calamars frits et salade)	14.30 €

Les Scampis (6 pièces)

A l'ail	15.50 €
Sauce Myconos (tomate & crème fraîche)	17.00 €
A la Grecque (tomate, champignon, poivrons et feta)	17.00 €
Sauce Citron	17.00 €
Sauce Diabolique (oignons, poivrons, tomate, piquant)	17.00 €

Les Gambas (6 pièces, à décortiquer)

Grillés	17.00 €
---------	---------

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

Assiette PITTA GYROS (porc ou poulet) avec salade et frites	18.50 €
Supplément pain pitta 1.50 €	
Le Filet Pur Porc au Mavrodafni (porto rouge et crème), frites et salade	19.00 €
La Tranche de Gigot d'agneau et ses accompagnements, sauce au choix *	23.00 €
Le Cochon de lait en côtelettes, sauce au choix *	18.50 €

*sauces moutarde à l'ancienne, poivre crème, roquefort, provençale, champignons crème

Les Poissons

Le Mézès en plat (tarama , tzatziki ,feta ,dolmas ,gambas, calamars frits et salade)*	17.50 €
Les Calamars frits en plat, sauce tzaziki*	16.00 €
Le Mézès Spécial	<u>min 2 cvts, prix par personne</u> 26.00 €
(Variation du mézès en plat, avec gambas, homard, truite saumonée)*	
La Salade de la mer (saumon fumé, truite fumée, crevettes grises)*	15.00 €
*(ces plats sont servis sans féculent)	

Le pavé de Saumon grillé et sa salade grecque	18.50 €
Le filet de Cabillaud, sauce aux crevettes grises	18.50 €
La grillade des Poissons (filet de bar, saumon et dorade)	18.00 €
Les Solettes Meunières	19.80 €
(ces plats sont accompagnés de salade, pâtes grecques ou de pommes de terre au four)	

Les Crustacés

Les Scampis en plats (décortiqués)	
A l'ail	20.00 €
Sauce Myconos (tomate & crème fraiche)	21.00 €
A la Grecque (tomate, champignon et feta)	21.00 €
Sauce Citron	21.00 €
Sauce Diabolique (oignons, poivrons, tomate, piquant)	21.00 €
Les Gambas (à décortiquer) Grillés	21.00 €

Les crustacés en plat sont servis accompagnés de pommes de terre au four ou de pâtes grecques et d'une 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

Poulet (au filet)	16.20 €
Agneau	18.50 €
Porc (au filet)	17.00 €
Bœuf	18.20 €
Mixte (agneau, porc et bœuf)	17.50 €
Myconos (déclinaison d'agneau avec côte et médaillon)	19.50 €
avec l'accompagnement <u>spécial</u> (tzaziki, feta et tarama) + 2.10 €	

(Accompagnement de pâtes grecques ou pommes de terre au four et salade)

Les Rôtis (avec une sauce au choix)

(accompagnement pâtes grecques, gratin dauphinois, légumes chauds et salade)

Le Gigot d'agneau flambé au Cognac grec	<u>min 2 cvts, prix par personne</u>	23.00 €
Le Carré d'agneau (côtes d'agneau au four)	<u>min 2 cvts, prix par personne</u>	24.00 €
La Noix d'agneau	<u>min 2 cvts, prix par personne</u>	24.00 €

Les Grillades

Le Plateau du chef (assortiment de grillades)	<u>min 2 cvts, prix par personne</u>	21.00 €
L'Entrecôte grillée nature, frites et salade verte		23.50 €
L'Entrecôte, sauce au choix (frites et salade)*		26.00 €
Le Steak de bœuf grillé nature, frites et salade verte		21.00 €
Le Steak de bœuf, sauce au choix (frites et salade)*		23.50 €
Le Filet d'agneau, sauce au choix (frites et salade) *		24.00 €
Les Loukanikas (merguez d'agneau maison)		17.50 €
Les Côtes d'agneau		20.80 €
Les Médaillons d'agneau		20.80 €

Les Mijotés

Le Giouvetsi (gratin d'agneau au four avec pâtes grecques et feta)	16.70 €
La Moussaka (gratin d'agneau et d'aubergine)	16.50 €
Le Gigotin d'agneau (sauce au choix)* et sa salade verte	17.30 €
L'Agneau façon Paysanne (sauce tomate crème fraîche relevée)	17.50 €
L'Agneau du Chef (en papillote, avec oignons, poivrons, tomate et feta)	18.50 €

*Les Sauces au choix :

Poivre vert, champignons crème, roquefort, provençale, moutarde (en supplément 3.50 €)

Frites en supplément 2.20 €

Gratin dauphinois 3.00 €

DESSERTS

Les Pâtisseries grecques

Le Baklava (pâte feuilletée aux amandes et au miel)	6.00 €
Le Cataïfi (cheveux d'ange aux amandes et au miel)	6.00 €
L'Assortiment de pâtisseries grecques (5 bouchées)	7.00 €
Le Dessert Maison (cataïfi et glace vanille)	7.50 €

Les Spécialités Maison

La Mousse au Chocolat avec ou sans Chantilly	6.00 €
La Salade de Fruits frais (composition variée selon la saison)	5.80 €
La Coupe Maison (glace vanille et fruits frais)	7.00 €
Le Colonel (sorbet citron et vodka)	8.30 €

Les Sorbets

Citron - Framboise - Fruits de la Passion - Melon (3 boules)	
La coupe 2 boules de sorbet	4.30 €
La boule de sorbet	2.70 €
Le Panaché de sorbet	6.80 €

Les Glaces

Vanille - Chocolat - Moka (3 boules)	
Le Panaché de glace avec ou sans Chantilly	6.20 €
Brésilienne (moka)	6.30 €
Dame Blanche (vanille) ou Dame Noire (chocolat)	6.50 €
Le Citron Givré	5.60 €
L'Orange Givrée	5.60 €
La coupe de glace (1 boules 2.20 €) (2 boules 4.10 €)	
Le Tartufo glacé	5.10 €

Les Cafés et les Thés

Thé (earl grey, vert citron et citronnelle, vert à la menthe, vert jasmin, lampe merveilleuse)	2.80 €
Infusion (rooibos tilleul & camomille, tropicale, fruits rouges, maté vert & verveine)	2.80 €
Café long ou café expresso	2.80 €
Décaféiné	2.80 €
Café Grec (avec marc de café)	2.90 €
Cappuccino à la chantilly	3.00 €
Et pour les gourmets, l'incontournable Irish Coffee...	8.50 €