





Entrées

Pain traditionnel

avec huile d'olive et sauce du jour

2..50 €

Bruschetta tarama au saumon

avec, aneth, câpres et oeufs de saumon

9.50 €

Champignons sautés au miel et au thym

9.00 €

Croquettes au fromage

avec confiture de tomates et mousse de yaourt

8.50 €

Frites fraîches

6.00 €

Moules à la vapeur au vin,

aromatisées à l'ail frais grillé déglacées à l'ouzo

15.50 €

***Tempura de crevettes** avec quacamole

16.00 €

***Saganaki de crevettes**

à la sauce tomate, à la feta et aux herbes fraîches

14.50 €

Crevettes grillées à l'huile de citron

17.50 €

***Calamars frits**

12.50 €

Anchois frits

12.00 €

Anchois marinés au paprika et à la coriandre

12.00 €

Sardines grillées à l'huile de citron

12.00 €

***Poulpe grillé** et fava de Santorin

19.50 €

Soupe de poisson

10.00 €



Plats Crus

Ceviche de poisson du jour mariné

aux agrumes, piment chili, citron vert, orange et coriandre

16.00 €

Tartare de bar

aux herbes fraîches et à l'encre de seiche noire

19.00 €

Salade d'oursins

25.00 €

Accompagnements - Dips

Tzatziki traditionnel

6.00 €

Taramosalata

aux câpres et à l'huile d'olive vierge

7.00 €

Fava de Santorin

aux câpres, tomates cerises, thym et fenouil

8.50 €

Salades

Dakos

cretois aux noix, tomates rapees, mizythra aigre,
origan et huile d'olive viegre

10.50 €

Salade grecque crétoise

tomate, tomates cerises, câpres, oignon,
poivrons, olives, concombre, pains grillés, feta râpée et huile d'olive

12.50 €

Salade verte

aux betteraves, figes caramélisées, noix et vinaigrette aux agrumes

13.50 €

Burrata

avec tomates cerises tricolores, pesto de basilic, noix de caroube et laitue

14.80 €

Salade athénienne

au poisson du jour, à la mayonnaise, aux légumes
et au zeste de citron vert

22.50 €



Vianes

Blanc de poulet

avec légumes et pommes de terre grenaille

16.50 €

Steak de bœuf (400gr)

avec purée de pommes de terre et sauce aux champignons

25.50 €

Tomahawk de porc (600gr)

avec pommes de terre grelots

27.50 €

Ribeye Black Angus (300gr)

plats cuisinés en liberté Uruguay
avec légumes de saison et salades

35.00 €

Pâtes - Risotto

Risotto aux champignons

et crème de truffes

16.50 €

*Pâtes aux crevettes

avec linguini et sauce de son propre bouillon

21.00 €

*Linguine fruit di mare, (pour 2 personnes)

le fond de la mer dans votre assiette avec des crevettes,
des moules, des palourdes, des coquilles Saint-Jacques, des pétoncles...

43.00 €

Pappardelle au poulet,

champignons et crème d'estragon

17.50 €

Homard avec linguini,

tomates cerises rôties et sauce de son propre bouillon

37.50 €

Homard pour 2

avec linguini, tomates cerises grillées et sauce de son propre bouillon

79.00 €



Poissons et fruits de mer

Thon grillé

avec légumes à l'huile d'olive et du jus de citron

24.50 €

Filet de saumon sauté

avec des légumes de saison, sauce au lys et au citron

21.50 €

Bar de ligne

avec purée de betteraves, asperges
et bouillon d'écrevisses

24.50 €

Dorade grillée

avec légumes grillés
et des pommes de terre grenaille

22.00 €

Filet de cabillaud frais

avec haricotsverts grillés
cuit dans son bouillon aux herbes

26.50 €

Assiette du pêcheur pour 2:

poissons grillés, *crevettes, *calamars, moules,
poêlée d'anchois, *poulpe grillé et pétoncles

58.00 €

Homard avec légumes grillés

et salade

37.50 €

Poisson frais du jour accompagné de légumes

et de petites pommes de terre

80.00 € / kg

Homard frais ou grillé

110.00 € / kg

Purchasing Manager: Parasyrakis Petros

All taxes are included.

We use extra virgin olive oil for our meals and salads, and sunflower oil for fries.
The feta cheese is Greek.

You can find a complaint form at the entrance of the restaurant to express any protest.

The consumer is not obliged to pay
if they do not receive the legal notice of payment (receipt - invoice).

* frozen



