

# ΒΕΛΕ

## ΤΑ ΠΡΩΤΑ entrées

### **Tarama "Evi Evane" - 10,50€**

*Aux citrons confits*

### **Houmous au tahini grec - 12€**

*Straggalia croustillants, pois chiches toastés*

### **Dolmades - 12,50€**

*Feuilles de vignes farcies, yaourt grec*

### **Salata prasini & tyroballakia - 12€**

*Salade verte, billes de féta au sésame, betterave fraîche et vinaigrette au miel crétois*

### **Boutargue Trikalinos du Missolonghi - 17,50€**

*Fruits de saison, crème de yaourt grec aux herbes*

### **Kalitsounia crétois - 13€**

*Petits feuilletés à la féta, miel de thym, salade et noix*

### **Vetouli bougiourdi - 17€**

*Fromage de vache de l'île de Syros cuit, poivrons et tomates confits, herbes fraîches*

### **Pain pita - 1,20€**

## ΤΑ ΠΛΩΤΑ plats

### **Htapodi - 28€**

*Poulpe et purée de fava*

### **Lavraki - 27€**

*Filet de bar, pôlée de carottes, blé et raisins secs, sauce ladolemono*

### **Kritharaki - 24€**

*Petites pâtes orzo aux crevettes et aux champignons*

### **Moussaka "Evi Evane" - 28€**

*Aubergines grillées, viande de veau, crème de féta*

### **Soutzoukakia - 24€**

*Boulettes de veau onctueuses, purée de pomme de terre à la féta AOP*

### **Kokkinisto - 28€**

*Veau mijoté à la sauce tomate, Bobota, polenta à la féta*

### **Koukouloto - 27€**

*Gyros de poulet fermier enrobé dans une feuille de brick, légumes et féta AOP*

### **Moussaka végétarienne - 24,50€**

*Aux champignons mijotés*

# ΕΙΣΑΓΩΓΗ

## ΤΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ desserts

### **Portokalopita - 10€**

*Gâteau à la pâte filo et à l'orange*

### **Halva - 10€**

*Gâteau de semoule aux raisins secs de Corinthe et aux noix*

### **Ekmek aux pistaches - 10€**

*Gâteau traditionnel à la brioche "au sirop" et crème à la vanille*

### **Yaourt grec - 10€**

*Miel de thym crétois, kourabiè émietté, fruits de saison*

## ΤΑ ΠΟΤΑ boissons

*Vittel, Badoit, 1/2L - 5€*

*Vittel, Badoit, San Pellegrino, 1L - 7€*

*Eau pétillante de Mastiha de Chios, 33cL - 5,50€*

*Limonade, 23cL - 5,50€*

*Jus d'orange, Jus d'abricot, 25cL - 5,50€*

*Coca-Cola, 33cL - 5,50€*

*Bière grecque, 33cL - 6€*

*Café, Déca - 2,60€*

*Café grec - 3,50€*

*Thé, Infusion des montagnes grecques - 6€*

## **"Que ton alimentation soit ta première médecine"**

### **Hippocrate**

*Menu réalisé par notre Cheffe Dina Nikolaou.*

*Découvrez notre cuisine aussi dans nos épiceries/traiteurs, et pour vos événements avec notre service Catering.*

*Prix service compris.*

# WINE

## ΤΑ ΠΡΩΤΑ starters

### **Tarama "Evi Evane" - 10,50€**

*With candied lemon*

### **Houmous with greek tahini - 12€**

*Crunchy Straggalias, toasted cheackpeas*

### **Dolmades - 12,50€**

*Stuffed wine leaves, tzatziki*

### **Salad prasini & tyroballakia - 12€**

*Green salad, fresh feta balls with sesame, beetroot and cretan honey dressing*

### **Trikalinos Botarga from Missolonghi - 17,50€**

*Seasonal fruits, greek yogurt cream with fresh herbs*

### **Kalitsounia like in Crete - 13€**

*Small feta cheese pastries, thyme honey, salad and walnuts*

### **Vetouli bougiourdi - 17€**

*Roasted cow cheese from Syros island, candied peppers and tomatoes, fresh herbs*

### **Pita bread - 1,20€**

## ΤΑ ΠΛΙΩΤΑ main dishes

### **Htapodi - 28€**

*Grilled octopus, fava bean puree*

### **Lavraki - 27€**

*Seabass, stir fried zucchini, wheat and raisins, ladolemono sauce*

### **Kritharaki - 24€**

*Orzo pasta with shrimps and mushrooms*

### **Moussaka "Evi Evane" - 28€**

*Grilled eggplants, veal meat, feta cheese cream*

### **Soutzoukakia - 24€**

*Veal meat balls, potato puree with feta cheese*

### **Kokkinisto - 28€**

*Stewed veal in tomato sauce  
Bobota, polenta with feta cheese*

### **Koukouloto - 27€**

*Chicken gyro wrapped in brick pastry, vegetables and feta cheese*

### **Vegetarian Moussaka - 24,50€**

*With mushrooms, grilled eggplants and bechamel*

# ΕΙΣΑΓΩΓΗ

## ΤΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ deserts

### **Portokalopita - 10€**

*Orange cake with filo pastry*

### **Halva - 10€**

*Semolina cake with dried raisins from Corinth and walnuts*

### **Ekmek with pistachios - 10€**

*Traditional cake with brioche and vanilla cream*

### **Greek yoghurt - 10€**

*Cretan thyme honey, crumbled kourabiè, seasonal fruits*

## ΤΑ ΠΟΤΑ beverage

*Vittel, Badoit, 1/2L - 5€*

*Vittel, Badoit, San Pellegrino, 1L - 7€*

*Sparkling water with Mastiha from Chios, 33cL - 5,50€*

*Limonade, 23cL - 5,50€*

*Orange juice, Apricot juice, 25cL - 5,50€*

*Coca-Cola, 33cL - 5,50€*

*Greek beer, 33cL - 6€*

*Coffee, Decaff - 2,60€*

*Greek coffee - 3,50€*

*Tea and infusions - 6€*

## **"Let food be thy medicine." Hippocrates**

*The menu is created by our Chef Dina Nikolaou.*

*Discover more of our cuisine in our shops, and through our Catering service for your events.*

*Service included.*

# dejeuner

## Το Μεσημεριανό

**E+P / P+D : 25€**

**E+P+D : 32€**

### **Tarama "Evi Evane"**

*Aux citrons confits*

### **Dolmades**

*Feuilles de vignes farcies, yaourt grec*

### **Salata prasini & tyroballakia**

*Salade verte, billes de féta au sésame, betterave fraîche et vinaigrette au miel crétois*

### **Lavraki**

*Filet de bar, pôlée de carottes, blé et raisins secs, sauce ladolemono*

### **Kritharaki**

*Petites pâtes orzo et aux champignons*

### **Poisson du jour**

*Légumes à l'huile d'olive*

### **Dessert**

*Au choix parmi ceux de la carte*

**Pain pita - 1,20€**

# Lunch

Το Μεσημεριανό

**S+M / M+D : 25€**

**S+M+D : 32€**

**Tarama "Evi Evane"**

*With candied lemon*

**Dolmades**

*Stuffed wine leaves, tzatziki*

**Salad prasini & tyroballakia**

*Green salad, fresh feta balls with sesame, beetroot and cretan honey dressing*

**Lavraki**

*Seabass, stir fried zucchini, wheat and raisins, ladolemono sauce*

**Kritharaki**

*Orzo pasta with mushrooms*

**Fish of the day filet**

*Marinated vegetables*

**Dessert**

*From the menu*

**Pita bread - 1,20€**