



## DESSERTS

### **Yaourt à la grecque, granola croustillant aux dattes et miel 15**

*Greek yogurt, crunchy granola, dates & honey*

### **Finger au chocolat, noisettes et amandes torréfiées 15**

*Chocolate finger, hazelnuts and roasted almonds*

### **Tarte au citron revisitée, mousse combawa et glace yaourt 15**

*Revisited lemon pie, combawa mousse & yogurt ice cream*

### **Pavlova aux fruits rouges 16**

*Red fruits Pavlova*

### **Ananas Victoria rôti, caramel d'épices et glace vanille 16**

*Roasted Victoria pineapple, spice caramel and vanilla ice cream*

## À PARTAGER / TO SHARE

### **Assiette de fruits frais 32**

*Fresh fruit plate*

### **Baba au rhum, chantilly à la vanille et fruits rouges 35**

*Rum baba, vanilla whipped cream and red fruits*

Prix net en euros - Service compris



## MÉZZÉS / MEZZE

### **Houmous (pois chiche, crème de sésame) 19**

*Hummus (chickpeas, sesame cream)*

### **Moutabal (aubergines, crème de sésame) 19**

*Moutabal (eggplants, sesame cream)*

### **Klipiti et feta (crème de poivrons) 21**

*Roasted peppers cream and feta*

### **Taboulé Libanais 19**

*Lebanese Tabbouleh*

### **Tzatziki de concombre 19**

*Cucumber Tzatziki*

### **Rikakat à la feta AOP et miel 20**

*PDO Feta cheese Rikakat with honey*

### **Chou-fleur frit au paprika fumé, sauce tarator 19**

*Fried cauliflower, smoked paprika, tarator sauce*

### **Falafels, sauce tarator 19**

*Falafels tarator sauce*

### **Feta AOP grillée, origan et tomates 19**

*Grilled PDO Feta cheese, origan and tomatoes*

## ENTRÉES / STARTERS

### **Salade fattouche au sumac 21**

*Fattouchi salad with sumac*

### **La horiatiki et sa feta AOP 26**

*Horiatiki salad & PDO Feta cheese*

### **Salade de Halloumi grillé 26**

*Grilled halloumi salad*

### **Salade de haricots cornille, tomates et câpres 21**

*Cornille bean, tomatoes and capers salad*

### **Tartare de daurade royale aux agrumes et coriandre 26**

*Sea bream tartar, citrus & coriander*

Prix net en euros - Service compris



## POISSONS & CRUSTACES FISH & SEAFOOD

**Pavé de thon à la plancha, vierge d'olives aux pignons de pin,  
riz à la coriandre et citron vert 36**

*Grilled tuna steak, virgin olives with pine nuts, rice with coriander and lime*

**Linguini tomates, Gambas BIO flambées au Pastis 12-12 32**

*Tomatoes linguine, organic prawns flambéed with Pastis 12-12,*

**Tentacule de poulpe à la plancha, vierge d'olive aux câpres  
et origan, crémeux de patate douce au cumin 36**

*Octopus tentacle "à la plancha", virgin olive with capers & oregano,  
creamy sweet potato with cumin*

**Loup BIO entier à la plancha, vierge d'olive aux graines de cumin,  
tian de légumes au zaatar 42**

*Organic whole sea bass "à la plancha", virgin olive with cumin seeds,  
vegetables tian with zaatar*

## VIANDES / MEATS

**Kefta de bœuf au cumin, tomates et olives de Kalamata,  
semoule aux fruits secs 30**

*Beef kefta with cumin, tomatoes & Kalamata olives, semolina with dried food*

**Chawarma de poulet, sauce blanche 28**

*Chicken chawarma, white sauce*

**Chawarma d'agneau, sauce tarator 29**

*Lamb chawarma, tarator sauce*

**Tofarelles au veau et olives vertes de Chalkidiki 30**

*Veal Tofarelle pastas & Chalkidiki's green olives*

**Tartare de bœuf au couteau aux olives de Kalamata,  
parmesan et basilic 29**

*Beef tartar, Kalamata olives, parmesan cheese & basil*

**Noix d'entrecôte Angus au zaatar, pommes de terre sautées  
au paprika fumé 40**

*Angus rib steak with zaatar, sautéed potatoes with smoked paprika*



## À PARTAGER / TO SHARE

*2 accompagnements au choix / 2 sides of your choice included*

**Poisson selon arrivage**

*Fish according to arrival*

**Faux-filet de bœuf Black Angus US condiment de zhoug  
et sauce yaourt 95**

*US Black Angus sirloin beef with zhoug condiment and yogurt sauce\**

**Poulet mariné à l'harissa à la rose et yaourt grec, coriandre fraîche 90**

*Chicken marinated in rose harissa and greek yogurt, fresh coriander*

## GARNITURES / SIDES

**Riz à la coriandre et citron vert 9**

*Rice with coriander and lime*

**Pommes de terre sautées au paprika fumé 9**

*Fried potatoes with smoked paprika*

**Semoule aux fruits secs 9**

*Semolina with dried fruits*

**Crémeux de patate douce au cumin 9**

*Creamy sweet potato with cumin*

**Tian de légumes au zaatar 10**

*Vegetables tian with zaatar*

Prix net en euros - Service compris