

## Nos plats

|  |         |
|--|---------|
| Contre filet Irlandais 1 <sup>er</sup> choix                 | 28,00 € |
| Foie de veau aux pommes caramélisées                         | 27,00 € |
| Filet d'agneau à la corinthienne                             | 28,00 € |
| Pavé d'agneau au miel  | 28,00 € |
| Carré d'agneau à l'estragon 🍴 2 couverts                     | 60,00 € |
| Soutzoukakia grillé  | 21,00 € |
| Brochette Maison (brochette d'agneau avec une côte d'agneau) | 23,00 € |
| Brochette d'agneau   | 22,00 € |
| Brochette de filet pur de bœuf 1 <sup>re</sup> qualité       | 29,00 € |
| Brochette 3 viandes (porc, bœuf, agneau)                     | 23,00 € |
| Brochette de porc  | 21,00 € |
| Brochette de Merguez   | 21,00 € |
| Mini-Brochettes de poulet                                    | 21,00 € |
| Souvlaki (mini-brochettes d'agneau)                          | 23,00 € |
| T Bon steak  | 36,00 € |

**Tous nos plats sont accompagnés de salade, pomme de terre et pâtes Grecques**

**AFSCA**: pour toutes personnes allergènes,  
veuillez vous renseigner auprès du responsable.

## *Mes plats*

|  |                  |
|--|------------------|
| Filet pur grillé   | 31,00 €          |
| Filet pur poivre crème   | 33,00 €          |
| Filet pur Archiduc (champignons crème)                                       | 33,00 €          |
| Filet pur Roquefort  | 33,00 €          |
| La noix farcie de feta et tomates gratinée et sa sauce du chef               | 28,00 €          |
| La pita olympienne (gyros, pita, feta, choux blancs, tsatsiki)               | 23,00 €          |
| Filet pur Béarnaise  | 33,00 €          |
| Filet pur Marchand de vin (échalote vin rouge)                               | 33,00 €          |
| Filet pur à l'ancienne (moutarde à l'ancienne, jambon de Parme, poivre noir) | 33,00 €          |
| Côte à l'os première qualité (± 800 gr hors cuisson)                         | Prix sur demande |
| Côtes d'agneau grillées  | 29,00 €          |
| Côtes d'agneau Athènes Plaza (sauce tomate, jus d'orange et porto)           | 30,00 €          |
| Côtes d'agneau au jus de thym et cannelle (sauce crème)                      | 30,00 €          |
| Brochettes de médaillon de porc  | 23,00 €          |
| Assiette de Gyros garnie   | 21,00 €          |
| Filet américain frites salade  | 23,00 €          |

**Tous nos plats sont accompagnés de salade, pomme de terre et pâtes Grecques**

**AFSCA**: pour toutes personnes allergènes,  
veuillez vous renseigner auprès du responsable.

## *Mes plats*

Kléftikos 28,00 €

(tranche de gigot, pdt, citron, feta, piment, ail)

Temps de cuisson ± 20 minutes

Pavé d'agneau au jus de thym 30,00 €

Temps de cuisson ± 20 minutes

Noix d'agneau flambée 30,00 €

Temps de cuisson ± 20 minutes

Agneau à la Paysanne 24,00 €

(agneau, feta, aubergine, enroulé dans une pâte feuilletée)

Temps de cuisson ± 20 minutes

Fricassée d'agneau aux épinards 25,00 €

(sauce au jus de citron)

Temps de cuisson ± 20 minutes

Giouvetsi 23,00 €





(morceaux d'agneau et pâtes grecques gratinées)

Temps de cuisson ± 20 minutes

**Tous nos plats sont accompagnés de salade, pomme de terre et pâtes Grecques**

**AFSCA**: pour toutes personnes allergènes,  
veuillez vous renseigner auprès du responsable.

## Nos plats

|  |         |
|--|---------|
| <b>Limanoyouvetsi</b><br>(Fruits de mer et pâtes grecques gratinées)<br>Temps de cuisson ± 20 minutes  | 25,00 € |
| <b>Moussaka</b><br>(Aubergines, pdt, viande hachée, béchamel)<br>Temps de cuisson ± 20 minutes   | 23,00 € |
| <b>Stifado</b><br>(Lapin à la Grecque)   | 26,00 € |
| <b>Lapin aux Pruneaux</b>  | 26,00 € |
| <b>Brochette Géante</b><br>(Porc, bœuf, agneau, merguez)   | 32,00 € |
| <b>Jambonneau</b><br>(sauce moutarde à l'ancienne)<br>Temps de cuisson ± 20 minutes  | 23,00 € |
| <b>Escalope de porc gratinée Sauce du Chef</b><br>(sauce tomate, champignons gratinés)<br>Temps de cuisson ± 20 minutes  | 23,00 € |
| <b>Spalla Flambée  2 couverts</b><br>(épaules d'agneau)<br>Temps de cuisson ± 30 minutes                                    | 62,00 € |
| <b>Spalla aux épinards  2 couverts</b><br>(épaules d'agneau sauce à l'ail et aux épinards)<br>Temps de cuisson ± 30 minutes | 62,00 € |
| <b>Carré d'agneau flambé  2 couverts</b><br>Temps de cuisson ± 25 minutes   | 62,00 € |
| <b>Carré d'agneau moutardier  2 couverts</b><br>Temps de cuisson ± 20 minutes   | 62,00 € |

**Tous nos plats sont accompagnés de salade, pomme de terre et pâtes Grecques**

**AFSCA**: pour toutes personnes allergènes,  
veuillez vous renseigner auprès du responsable.

## *Mes plats*

|  |                  |
|--|------------------|
| Foie de veau à la grecque                      | 27,00 €          |
| Méchoui (uniquement sur commande)              | Prix sur demande |
| Cochon de lait farci (uniquement sur commande) | Prix sur demande |

### Plat royal de viandes grillées (porc, agneau, merguez, mini-brochettes)

|                    |         |
|--------------------|---------|
| • Deux personnes   | 48,00 € |
| • Trois personnes  | 72,00 € |
| • Quatre personnes | 96,00 € |

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre et de pâtes Grecques  
(ou sur demande, frites)

|  |        |
|--|--------|
| Supplément sauce chaudes (Béarnaise, Poivre, Archiduc) | 5,00 € |
| Supplément de pâtes                                    | 4,00 € |
| Supplément de frites                                   | 4,00 € |
| Supplément de salade                                   | 5,00 € |

**Tous nos plats sont accompagnés de salade, pomme de terre et pâtes Grecques**

**AFSCA**: pour toutes personnes allergènes,  
veuillez vous renseigner auprès du responsable.

## Mes Poissons

|   |              |
|---|--------------|
| Sole Meunière   | Prix du jour |
| Sole à l'Ostendaise (Sauce tomate, crevettes et moules royales) | Prix du jour |
| Filet de sole aux petits légumes                                | 21,00 €      |
| Dorade Grillée  | 25,00 €      |
| Filet de Saint-Pierre sauce citron                              | 23,00 €      |
| Filet de Saint-Pierre Sauce au Poivre Rose                      | 23,00 €      |
| Filet de Saint-Pierre tomates Basilic                           | 23,00 €      |
| Pavé de Saumon grillé sur son lit d'épinards                    | 25,00 €      |
| Trilogie de Poissons frais en sauce                             | 28,00 €      |
| Sardines grillées   | 21,00 €      |
| Brochettes d'espadon grillé                                     | 23,00 €      |
| Brochette de fruit de mer                                       | 32,00 €      |
| Grillade de poissons frais                                      | 28,00 €      |
| Filet de Cabillaud sauce Mousseline                             | 29,00 €      |
| Homards en Belle vue  | prix du jour |

### Plat royal de crustacés

(1/2 homard, calamars frits, sardines, gambas royales)

Temps de cuisson ± 35 minutes

|               |          |
|---------------|----------|
| ♦ 2 personnes | 110,00 € |
| ♦ 3 personnes | 165,00 € |
| ♦ 4 personnes | 220,00 € |

Notre arrivage de poissons se faisant quotidiennement, nous ne pouvons garantir un stock permanent.

Merci de votre compréhension

**Tous nos plats sont accompagnés de salade, pomme de terre et pâtes Grecques**

**AFSCA**: pour toutes personnes allergènes, veuillez vous renseigner auprès du responsable.