

L'OUZO

Comme apéritif rien de mieux à base de marc de raisin infusé à l'anis .

5.00

Salade Parthénon Verte (« C'est pas une salade, c'est un voyage. »

Duo d' asperges rôties a la crème de fêta et menthe

25.00

Les Trois Cyclopes (À tremper sans modération.)

tarama, houmous à la menthe , Tzatziki, pain grillé et pita

18.00

Melitzanosalatatarama (caviar d'aubergines: Tartine moi comme à Athènes!!)

servie avec du pain grillé et une salade

21.00

Souvlakia, Brochettes de poulet (ch)

marinées au citron et à l'ail servies avec pommes frites pita, houmous maison , tzatziki

maison

32.50

Keftedes, boulettes de boeuf grecques

Boulettes de boeuf (ch) servies avec pommes frites pita,

houmous maison , tzatziki maison

28.50

Notre assiette de dégustation: L'Appollon

feuille de vigne farcie au riz, feuilleté épinards et féta, boulette de viande de bœuf,

caviar d'aubergine, tzatziki , tarama rose, salade & pita

CHF 35.00

29.00 en version végété

Dessert de Zeus

yaourt grec , miel et nougatine grec

12.00

Dessert de Dionysos

Néméa AOP ST GEORGES 2021

A l'Œil: Robe éclatante d'un rouge cerise profond.

Au Nez: Au nez, des arômes de mûres de ronce, de framboises noires et de fraises mûres se déploient, avec une touche de réglisse et d'épices, tels le clou de girofle et la cannelle.

En Bouche: En bouche, il est de corps moyen, à la structure élégante avec une acidité équilibrée et des tanins très mûrs, ronds

la bouteille : 42.00

