

# Maison kalios

## NOS FORMULES :

Avec Boisson +2.50€

Avec Boisson + Mézè ou Dessert +5€

### MÉZÉS

#### **ANGUILLE FUMÉE - 12€**

Crème d'artichaut, huile d'olive infusée au basilic

#### **SPANAKOPITA - 7€**

Feuilleté épinards & feta, pistaches d'Egine

#### **TYROPITA - 7€**

Feuilleté feta & fromage frais, miel, sésame noir

#### **TZATZIKI - 3,9€**

100g - Yaourt grec, concombre, menthe, aneth

#### **TARAMA BLANC - 5,9€**

100g - Œufs de cabillaud fumés, trait de citron

#### **TYROKAFTERI - 4,9€**

100g - Crème de feta, yaourt grec, piment doux

#### **HOUMOUS - 3,9€**

100g - Pois chiches, tahini, jus de citron, cumin, ail

#### **HOUMOUS KALAMATA - 3,9€**

100g - Pois chiches, crème d'olive Kalamata

### PLATS

#### **MOUSSAKA DE SAISON - 13€**

Boeuf mijoté, légumes du moment, mesclun

#### **PÂTES ORZO & POULET - 13€**

Pâtes traditionnelles grecques en sauce tomate

#### **KEFTEDES DE BOEUF - 13€**

Boulettes aux herbes fraîches, pommes grenailles

#### **BOL FUSILLI, ÉPINARDS & FETA - 12€**

Huile d'olive infusée au basilic

#### **BOL PETITS POIS & COURGETTES - 12€**

Petits pois, tzatziki, beignets de courgettes

#### **BOL TABOULÉ & FETA - 12€**

Concombre, tomates, herbes, balsamique figue

#### **SALADE CÉSAROS - 14€**

Poulet citronné, Kaskavali, sauce aux câpres

### **PITA 9.90€**

*Garnies de tzatziki, choux, pickles et feta*

#### **BEIGNETS DE COURGETTES**

#### **AGNEAU CONFIT +1€**

#### **POULET CITRONNÉ**

#### **KEFTEDES DE BOEUF**

### **DESSERTS 5€**

#### **PORTOKALOPITA**

L'incontournable gâteau traditionnel à l'orange

#### **BAKLAVA**

Pâte filo, miel, fruits secs

#### **YAOURT GREC**

Au miel des Montagnes