

FORMULES PLAT

PLAT + BOISSON - 16€

PLAT + BOISSON
+ MÉZÉ *ou* DESSERT - 18€

FORMULES PITA

PITA + BOISSON - 13€

PITA + BOISSON
+ MÉZÉ *ou* DESSERT - 16€

MÉZÉS

HOUMOUS, HOUMOUS KALAMATA, MÉZÉ OLIVES KALAMATA, TZATZIKI	4€
TARAMA, TYROKAFTERI, MÉZÉ POIVRON, MÉZÉ ARTICHAUT, MÉZÉ AUBERGINE FUMÉE - <i>Formule +1€</i>	5€

FEUILLETÉS

TYROPITA - Feta rôtie, miel & amandes	7€
SPANAKOPITA - Feuilleté épinards & feta	7€

PITAS - *Garnies de tzatziki, choux & pickles*

BEIGNETS DE COURGETTES	9.9€
AGNEAU CONFIT - <i>Formule +1€</i>	10.9€
POULET CITRONNÉ	9.9€
KEFTEDES DE BOEUF	9.9€

PLATS

SALADE CÉSAROS - <i>Formule +1€</i> - Poulet citronné, Kaskavali, sauce aux câpres	14€
SALADE PETITS POIS & COURGETTE - Tzatziki, beignets de courgettes	12€
SALADE FUSILLI, ÉPINARDS & FETA - Huile d'olive infusée au basilic	12€
SALADE D'ÉTÉ - Pastèque, feta, menthe, vinaigrette, dakos	12€
SALADE GRECQUE - Concombre, tomate, feta, poivron vert, origan	13€
MOUSSAKA DE SAISON - Boeuf mijoté, légumes du moment, mesclun	13€
KEFTEDES DE BOEUF - Boulettes aux herbes fraîches, pommes grenailles	13€
PÂTES ORZO & POULET - Pâtes traditionnelles grecques en sauce tomate	13€

DESSERTS

PORTOKALOPITA - L'incontournable gâteau traditionnel à l'orange	5€
SALADE DE FRUITS DE SAISON	5€
KORMOS CHOCOLAT	5€
YAOURT GREC - Au miel des Montagne	5€

MENUS MAIN COURSE

MAIN COURSE + DRINK - 16€

**MAIN COURSE + DRINK
+ MEZZE *or* DESSERT - 18€**

MENU PITA

PITA + DRINK - 13€

**PITA + DRINK
+ MEZZE *or* DESSERT - 16€**

MEZZE

HUMMUS, KALAMATA HUMMUS, KALAMATA OLIVE MEZZE, TZATZIKI	4€
TARAMA, TYROKAFTERI, MEZZE SMOKED EGGPLANT, MEZZE PEPPER, MEZZE ARTICHOKE - <i>Menu +1€</i>	5€

PUFF PASTRIES

TYROPITA - Roasted feta, honey & almonds	7€
SPANAKOPITA - Spinach & feta puff pastry	7€

PITAS - *Stuffed with tzatziki, cabbage & red onion pickles*

ZUCCHINI FRITTERS	9.9€
CONFIT LAMB - <i>Menu +1€</i>	10.9€
LEMON CHICKEN	9.9€
BEEF KEFTEDES	9.9€

MAIN COURSES

CÉSAROS SALAD - <i>Menu +1€</i> - Lemon chicken, Kaskavali, caper sauce	14€
PEA & ZUCCHINI SALAD - Tzatziki, zucchini fritters	12€
FUSILLI SALAD, SPINACH & FETA - Basil-infused olive oil	12€
SUMMER SALAD - Watermelon, feta, mint, vinaigrette, dakos	12€
GREEK SALAD - Cucumber, tomato, feta, green pepper, oregano	13€
MOUSSAKA - Braised beef, seasonal vegetables, mesclun	13€
BEEF KEFTEDES - Herb-infused meatballs, baby potatoes	13€
ORZO PASTA & CHICKEN - Traditional Greek pasta in tomato sauce	13€

DESSERTS

PORTOKALOPITA - The essential traditional orange cake	5€
SEASONAL FRUIT SALAD	5€
KORMOS CHOCOLATE	5€
GREEK YOGURT - With Mountain honey	5€

LES BOISSONS *DRINKS*

BOISSONS FRAÎCHES

COLD DRINKS

ICE COFFEE	4,5€
ICE LATTE - Menu +1€	5,5€
CITRONNADE - Lemonade	4,5€
THÉ GLACÉ - Ice Tea	4,5€
COCA-COLA - ZÉRO	4€
EAU PLATE & EAU GAZEUSE	4€
<i>Still water & sparkling water</i>	
EAU PÉTILLANTE INFUSÉE	5,5€
Citron ou menthe - Formule +1€	
<i>Sparkling water infused with lemon or mint - Menu +1€</i>	

BOISSONS EN LIBRE-SERVICE DANS LE FRIGO
SELF-SERVICE DRINKS IN THE FRIDGE

BIÈRE GRECQUE

GREEK BEER

MYTHOS 33cl - Formule +2€ **6€**

BOISSONS EN LIBRE-SERVICE DANS LE FRIGO
SELF-SERVICE DRINKS IN THE FRIDGE

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

ESPRESSO, ALLONGÉ	2,5€
<i>Espresso, lungo</i>	
THÉ - Tea	4,5€
INFUSION	4,5€
<i>Verveine - Thym - Camomille - Lavande</i>	

VINS AU VERRE

WINES BY THE GLASS

VIN GREC DU MOMENT	6€
<i>Rouge ou blanc - Red or white</i>	
<i>Formule +2€ - Menu +2€</i>	

BULLOS

SPARKLING

CHAMPAGNE GENET 75cl	70€
<i>Blancs de blanc</i>	
PET NAT GREC 75cl	37€
<i>Tétramythos</i>	

VIN ROSÉ 75cl

ROSÉ WINE

ATLANTIS 2021 - CYCLADES	23€
<i>Domaine Argiros</i>	

VIN BLANC 75cl

WHITE WINE

VILANA 2021	25€
<i>Crête - Domaine Lirarakis</i>	
MALAGOUSIA NATURE 2021	28€
<i>Péloponnèse - Domaine Tétramythos</i>	
RETSINA NATURE AMPHORE 2017	23€
<i>Péloponnèse - Domaine Tétramythos</i>	
ASSYRTIKO 2021	48€
<i>Cyclades - Domaine Argyro</i>	

VIN ROUGE 75cl

RED WINE

KOTSIFALI 2020	23€
<i>Crête - Domaine Lirarakis</i>	
XINOMAVRO JEUNES VIGNES 2017	29€
<i>Naoussa - Domaine Thymiopoulos</i>	
RAPSANI VIEILLES VIGNES 2017	44€
<i>Grèce Centrale - Domaine Dougos</i>	

Maison
kalios

Greek Hour

L'AFTERWORK 100% GREC

Mézé, rosé & good vibes tous les jours dès 18h

PLANCHES GRECQUES

4 Mézés & Pain Pita 18€

6 Mézés & Pain Pita 26€

À PICORER

Houmous traditionnel 4€

Olives Kalamata 4€

Tzatziki 4€

Houmous olives Kalamata 4€

Mézé olives Kalamata 4€

Tyrokafteri 5€

Dès de feta à l'huile d'olive & origan 5€

Tarama 5€

SERVICE AU COMPTOIR