

Les Grecs anciens sont tombés amoureux de leur terre,  
du bleu de leur mer et de la chaleur du soleil  
leur permettant de récolter de la nourriture toute l'année.  
Pour témoigner de leur gratitude, ils écrivirent  
mythes et légendes de la divinité féminine  
appelé GAIA, la mère de toute vie.

Les Grecs considèrent qu'une bonne compagnie  
rend un repas encore meilleur.  
La magie de leur cuisine réside dans la combinaison d'ingrédients, de  
souvenirs, d'idées nouvelles et le chaleureux sentiment  
d'être assis ensemble autour d'une table. Le partager de nourriture  
est considéré comme un moment thérapeutique de la journée  
où les familles peuvent maintenir leurs valeurs et leurs rituels  
en leur donnant l'occasion de parler et de réfléchir.

---

Ancient Greeks fell in love with their land  
the blue Sea and the warmth of the Sun  
that provided them with food all year round.  
To show their gratitude, they developed  
myths and told stories of a female deity  
called GAIA, the mother of all life.

Greeks believe that good company  
makes a meal taste even better.  
The magic of their cooking combines ingredients,  
memories, new ideas and the warm feeling  
of sitting around a table. Sharing food  
is considered a therapeutic time of day  
where families can maintain their values and rituals  
giving them an opportunity to talk and reflect.

SALATE / SALADES / SALADS

**CHORIATIKI SALATA (V)**

**Salade Grecque / Greek Salad 15/25**

*Tomates juteuses, feta vieillie en fût, olives marinées maison*

*Juicy mountain tomatoes  
barrel aged feta and homemade pickled olives*

**ASTAKOSALATA**

**Salade crabe-homard / Crab-lobster salad 45**

*Homard, crabe, asperges, sucrose mayonnaise  
Lobster, crab, asparagus, baby gem, mayo dressing*

**OSPRIADA SALATA (V)**

**Salade de lentilles / Legumes salad 18**

*Cornille, lentilles, légumes marinés, raisins secs,  
noisettes vinaigrette au balsamique  
Black eyed beans, lentils, pickled vegetables raisins,  
hazelnuts and white balsamic dressing*

**SALATA KOLOKITHI (V)**

**Salade de courgette / Zucchini salad 21**

*Courgette, tyrokafteri, pistache, menthe  
Zucchini, tyrokafteri, pistaccio, mint*

ALIFES / MEZZES / SPREADS

**TARAMOSALATA 14**

*Oeufs de poisson fumés, jus de citron et huile d'olive  
Smoked cod roe, lemon juice and olive oil*

**FAVA 9**

*Fèves de Santorin, jus de citron et huile d'olive  
Santorini fava beans, lemon juice and olive oil*

**TZATZIKI 12**

*Yaourt grec, ail, concombre, huile d'olive  
Greek yogurt, garlic, cucumber, olive oil*

OMA / CRU / RAW

**TONOS ME TROUFA**

**Thon à la truffe / Tuna with truffle 28**

*Carpaccio de thon légèrement fumé,  
vinaigrette à la truffe noire  
Light smoked tuna carpaccio  
black truffle dressing*

**STRIDIA**

**Huître / Oyster Prix du marché**

*Vinaigrettes pomme, concombre, échalote  
Pickled apple, cucumber and shallots*

**TSIPOURA**

**Carpaccio de daurade / Sea Bream carpaccio 38**

*Daurade entière et sa sélection de sauces  
Whole sea bream with a selection of dressing*

**LAVRAKI MARINE**

**Ceviche de loup de mer / Seabass ceviche 21**

*Poire, coriandre, tomate, vinaigrette aux agrumes Pear,  
coriander, tomato, citrus dressing*

MEZEDES / ENTRÉES / STARTERS

**KOULOURI (V)**

**Toast et koulouri / Sweet peppers 14**

*Pain au sésame, poivron grillé, fromage de chèvre  
Marinated capsicum, goat cheese dressing*

**VARELISIA FETA PSITI (V)**

**Féta au four/ Baked feta cheese 16**

*Féta vieillie en fût, miel et noix  
Aged barrel feta, baked with honey and nuts*

**TIROPITA (V)**

**Cheese pie 28**

*Ksinomitzithra, graviera et fromage de chèvre,  
truffe noire*

*Ksinomitzithra, graviera and goat cheese,  
black truffle*

**SPANAKOPITA (V)**

**Tourte aux épinards / Spinach pie 18**

*Epinards, poireaux, feta, yaourt grec  
Spinach, leek, feta, greek yogurt*

**TIGANITO CALAMARI**

**Calamars frits / Fried calamari 16**

*Petits calamars frits, poivrons doux et émulsion épicée  
Fried baby calamari, sweet peppers and spiced emulsion*

**CHTAPODI STI SCHARA**

**Poulpe grillé / Grilled octopus 22**

*Purée de fèves de Santorin, oignons doux, grémolata  
Santorini fava puree, sweet onions, gremolata*

**GARIDES SAGANAKI**

**Crevettes saganaki / Prawns saganaki 28**

*Sauce tomate, ail et basilic  
Tomato sauce, garlic and basil*

**MOUSAKAS**

**Moussaka 21**

*Aubergine grillée, boeuf haché  
Mousseline à la noix de muscade, graviera  
Grilled aubergine, minced beef  
potato nutmeg and graviera cheese*

**DOLMADAKIA**

**Dolma 14**

*Riz, herbes et pignons de pin  
Rice, herbs and pinuts*

## COTE MER / FROM THE SEA

*Nos chefs et notre Fishelière recommanderont la technique de cuisson appropriée à la qualité unique de chaque poissons. Notre sélection de poissons entiers est vendue au kilo au prix du marché.*

*Our Chefs and Fishelier will recommend the appropriate cooking technique to suit the unique quality of each fish. Our selection of whole fish are sold by the kilo at market price.*

<b>CRU RAW</b>	<b>CUIT À LA SPECIOTA BAKED</b>	<b>GRILLED GRILLÉ</b>	<b>EN CROÛTE DE SEL SALT CRUST</b>
<i>Poisson de votre choix émincé</i>	<i>Tomates épicées et herbes grecques</i>	<i>Simplement grillé au four avec un filet d'huile citronnée</i>	<i>Cuit en croûte de sel, sauge et zeste d'orange</i>
<i>Fish of your choice thinly sliced</i>	<i>With spiced tomato and Greek herbs</i>	<i>Simply grilled in the oven with lemon oil</i>	<i>Steamed in salt crust with sage and orange zest</i>

---

## KIRIOS PIATA / PLATS / MAINS

**ASTAKOMAKARONADA**  
**Spaghetti au homard / Lobster pasta 58**  
*Bisque de homard, sauce tomates cerises*  
*Lobster bisque and cherry tomato sauce*

**SPALOMPRIZOLA**  
**Entrecôte / Wagyu Rib eye 78**  
*Entrecôte grillée 400 gr*  
*Grilled rib eye*

**KRITHARAKI**  
**Orzo aux fruits de mer / Orzo seafood pasta 38**  
*Pâtes Kritharaki, calamars, crevettes*  
*Kritharaki pasta, calamari and prawns*

**KATSIKAKI**  
**Cabri braisé / Baby goat 98 per 500gr**  
*Chevreau cuit basse température et sa garniture*  
*Slow cooked baby goat*

**MAKARONI ME KREMA**  
**Rigatoni à la truffe / Truffle rigatoni 59**  
*Crème et truffe noire*  
*Crema and black truffle*

**PSITO KOTOPOULO**  
**Demi poulet / Half chicken 52**  
*Poulet mariné au citron, à l'origan et à l'ail*  
*accompagné d'une salade de persil*  
*Marinated chicken with lemon, oregano and garlic*  
*served with parsley salad*

**PAIDAKIA ARNISIA**  
**Côtelettes d'agneau / Lamb cutlets 48**  
*Pain pita et tzatziki 350 gr*  
*Pita bread and tzatziki 350gr*

## ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

**PATATES ME KREMA (V)**  
**Gratin de pommes de terre / Potato gratin 12**  
*Crème, graviera*  
*Crema, graviera*

**RIZI (V)**  
**Riz basmati / Basmati Rice 12**  
*Ail, sumac, persil*  
*Garlic, sumac, parsley*

**PATATES TIGANITES (V)**  
**Frites / French Fries 12**  
*Frites maison à l'origan*  
*Homemade fries with oregano*

**BROKOLO (V)**  
**Brocoli / Broccoli 12**  
*Huile pimentée, ail et citron*  
*Chili, garlic and lemon oil*

**MPRIAM (V)**  
**Légumes au four / Baked Vegetables 14**  
*Sauce de tomate cerise et basilic*  
*Cherry tomato sauce and basil*

G A I A  
~