

Mezzé

Le Spécial

Fines tranches de courgettes nappées légèrement d'une pâte à beignets et frites (comme des chips)
- servi avec tzatziki, saganaki

Saganaki : fromage kefalograviera (pâté cuite, demi-doux) frit et flambé à l'ouzo

Tzatziki : yogourt grec, ail, concombre

Zucchini chips - served with tzatziki, saganaki

Légumes grillés

Courgettes, poivrons (rouges et jaunes), oignons (Vidalia), pleurotes, huile d'olives, citron, câpres

Zucchini, peppers (red and yellow), onions (Vidalia), oyster mushrooms, olive oil, lemon, capers

Pleurotes

De Pologne, grillées, huile d'olive, citron

Oyster mushrooms from Poland - grilled, olive oil, lemon

Poivrons

Rouges et jaune, grillées, huile d'olive, citron, câpres

Peppers - red and yellow, grilled, olive oil, lemon, capers

Opa saganaki

Fromage grec kefalograviera frit et flambé à l'ouzo (liqueur grecque anisée), citron

Greek Graviera cheese pan-fried and flambéed with Ouzo (Greek anise liquor), lemon

Gigantes

Fèves de lima, sauce tomate

Lima beans, tomato sauce

Trio de tartinades

Tarama, kopanisti, tzatziki

Pieuvre grillée

Huile d'olive, vinaigre de vin rouge, câpres - servie avec poivrons grillées en dés et oignons finement tranchés

Olive oil, red wine vinegar, capers - served with grilled diced peppers and finely sliced onions

Crevettes géantes grillées

12/l'unité/ea.

Tailles 6/8 (à la livre), huile d'olive, citron, ail, origan

Giant grilled shrimp

Size 6/8 (per lb), olive oil, lemon, garlic, oregano

Gâteau de crabe rôti (2)

Chair de crabe bleu, mayonnaise, oignon vert, citron, panko
- servi avec une sauce légèrement épicée

Baked crab cakes (2)

Blue crab meat, mayonnaise, green onion, lemon, panko

- served with a light, spicy sauce

Calamaris

Servis de deux façons :

- grillés - huile d'olive, citron, ail, origan
- frits - citron

Calamari - grilled - olive oil, lemon garlic, oregano or fried - lemon

Tartare de thon

Tuna tartar

Salades

Salads

Grecque traditionnelle

Tomate, concombre, oignons (Vidalia), poivrons et olives, fromage feta, huile d'olive, vinaigre de vin rouge, origan

Greek traditional

Tomato, cucumber, Vidalia onions, peppers and olives, feta cheese, olive oil, red wine vinegar, oregano

Psilokomeni

Cœur de salade romaine coupé finement, oignons verts, aneth, huile d'olive, vinaigre de vin rouge

Hearts of romaine lettuce finely chopped, green onions, dill, olive oil, red wine vinegar

Salade Zante

Cœur de salade romaine, oignons verts, vinaigrette crémeuse à l'aneth

Hearts of romaine lettuce, green onions, creamy dill dressing

Burrata

Tranches de tomate grillées, huile de basilic

Slices of grilled tomato, basil oil

De la mer

From the sea

Loup de mer Méditerranée (Grèce) **Prix du marché**
Grillé entier et ouvert en papillon, **Market price**
huile d'olive, citron, câpres

Mediterranean Sea Bass (Greece) - Grilled whole and butterflied, olive oil, lemon, capers

Espadon **48**

Pavé, grillé, épices, huile d'olive, citron, câpres

29 Poisson blanc, texture ferme

Swordfish steak, grilled, spices, olive oil, lemon, capers

White fish, firm texture

Bar chilien - Rôti au four **52**

Poisson blanc, friable et beurré

24 Chilean Sea Bass - oven roasted

White fish, flaky and buttery

Assiette de crevettes géantes (3) **40**

20 Grillées, ail, huile d'olive, citron, origan

Jumbo shrimp (3) plate - grilled, garlic, olive oil, lemon, oregano

Saumon biologique **28**

22 Grillé, huile d'olive, citron, câpres

Chair orange, friable

Organic salmon - grilled, olive oil, lemon, capers

Orange flesh, flacky

Morue - Rôtie au four **38**

10 Poisson blanc d'Islande, tendre, léger et friable

Cod - Oven baked

Icelandic white fish, tender, light and flaky

Pâtes aux fruits de mer **41**

18 Crevette géante, pétoncle, calamars, sauce tomate

Seafood pasta - giant shrimp, scallops, squid, tomato sauce

36

Viandes

Meats

Makaronia me Kima **23**

Spaghetti sauce à la viande façon Zante

Spaghetti with meat sauce Zante style

Poitrine de poulet (2 poitrines par assiette) **29**

Marinée avec épices, moutarde, citron et grillée

44 Chicken breast (2 breasts per plate)

Marinated with spices, mustard, lemon and grilled

Côtelettes d'agneau grillées **43**

Marinées aux épices, huile d'olive, citron, origan

Grilled lamb chops - marinated in spices, olive oil, lemon, oregano

28 **Côte de veau de lait (12oz)** **48**

Grillée, finition rôtie au four, huile d'olive, citron, origan

Veal chop (12oz)

Grilled, then oven roasted, olive oil, lemon, oregano

Filet Mignon (10oz) USDA prime, sauce porto **56**

36 Filet mignon (10oz) USDA prime, port sauce

Côte de bœuf (18oz) USDA prime **62**

Âgée 28 jours min, grillée, épices

- servie entière ou tranchée

Rib steak (18oz) USDA prime

Aged 28 days min, grilled, spices - served whole or sliced

26 **Côte de bœuf Tomahawk USDA prime** **Prix du marché**

Tomahawk rib-eye beef USDA prime

Market price

Tous nos plats sont servis avec des légumes de saison et des pommes de terre rôties au citron à la grecque

All our plates are served with seasonal vegetables and Greek style

18 lemon roasted potatoes

Les à côtés

The sides

18 **Pommes de terres rôties au citron** **8**
Baked potatoes with lemon

Pommes de terre frites / Fries **7**

Tzatziki - Pita **12**

35 **Pita (2 unités)** **6**

Feta (Grèce) et olives **10**