



LA MAISON DES CYCLADES

TRAITEUR GREC



CARTE

# NOS ENTRÉES

ACCOMPAGNÉES D'UNE PITA CHAUDE



## **DOLMADES - 6€**

Feuilles de vignes farcies aux riz sur un lit de tzatziki au yaourt grec

## **ASSIETTE DE TARAMA OU TZATZIKI - 6€**

Mézé grec

## **1 PETIT MÉZEDES AU CHOIX - 4,50€**

Tzatziki, Tarama, Taboulé, Caviar d'aubergine, Chypriote, Féta, Caviar d'artichauts, Hommos, Ktipiti, Poivron grillés, Olives, 2 Pipériaki, 3 Dolmades, Tapenade de figues, Thalassini

## **SALADE GRECQUE « XORIATIKI » - 7€**

Salade de tomates, concombres, olives, féta, câpres et huile d'olive

\*supplément de 1€ pour les menus

## **TABOULÉ GREC - 7€**

Persil, menthe, tomates, boulgour

\*supplément de 1€ pour les menus

## **ASSORTIMENT DE 4 MÉZÉS GRECS AU CHOIX - 8€**

Tzatziki, Tarama, 2 Dolmades, Hommos, Chypriote, Ktipiti, Caviar d'aubergines

\*supplément de 2€ pour les menus

## **SALADE DE POULPE MARINÉ AVEC SON TABOULÉ - 9€**

\*supplément de 3€ pour les menus

## **GRAND BLINI À LA PIÈCE - 2,50€**

# NOS PLATS

SELON ARRIVAGE

Avec les accompagnements du jour :

**Kritharaki** (pâtes grecques à la tomates et aux herbes)

**Fassolia** (haricots blancs géants à la tomates et à l'aneth)

**Salade de Serifos** (lentilles, féta, persils, poivrons et raisins de Corinthe)

## **MOUSSAKA - 10€**

Lamelles d'aubergines, viande de bœuf hachée et béchamel

## **IMAM - 10€**

Aubergine farcie à la tomate, aux oignons et aux pignons de pin

## **PAPOUTSAKIA - 10€**

Aubergine farcie à la viande et béchamel

## **SOUTSOUKAKIA - 10€**

Viande de bœuf parfumée aux épices grecques et à la sauce tomate

## **KEFTEDES - 10€**

### **3 boulettes aux choix :**

viande de bœuf aux herbes grecques ou courgette-feta

## **KALAMARI - 11€**

Calamar farci au riz, crevettes, pignons de pin et à la sauce tomate

\*supplément de 1€ pour les menus

## **PIPERIA - 11€**

Poivron farci à la viande, pignons de pin, riz, menthe et aneth

\*supplément de 1€ pour les menus

# NOS DESSERTS

## À 5€

### L'AUTHENTIQUE YAOURT GREC TRADITIONNEL

Servi avec son miel et ses pralines concassées

### 1 PÂTISSERIE GRECQUE AU CHOIX :

Baklava ou Kadaïf ou Samousada ou Mélomakarona

Accompagné d'un Loukoum de Syros

**PORTOKALOPITA** : Gâteau à l'orange, pate filo

**GALAKTOBUREKO** : Flan grec au lait parfumé secrètement

**CHOCOLATOPITA** : Gâteau au chocolat merenda, pate filo

**CAFÉ GOURMAND** : 1 loukoum de syros ou 1 kourabie

Accompagné d'un rosekte à la cannelle

---

### LES APÉRITIFS

Ouzo Plomari 4cl ou 20cl - 4,50€ / 14€

Muscat de Samos 6cl Grand cru - 4,50€

### LES DIGESTIFS

Metaxa 4cl \*\*\*\*\* - 4,50€

Tsipouro 4cl (Eau de vie grecque) - 4,50€

Rakomelo 4cl ou 20 cl (Raki au miel et à la cannelle) - 5€ / 15€

### LES BOISSONS

Eau minérale ou gazeuse 50cl - 2,50€

Coca cola, Limonade citron, Thé peche, Orangeade 33cl - 3€

### LA BIÈRE GRECQUE

Mythos - 4€

### LES BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso - 2,50€

Thé au safran grec BIO - 3€

# LES VINS

## ROUGE

	Verre 14cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
<b>KRETIKOS (CRÊTE)</b> Couleur rouge vif, arôme agréable de fruits rouges doux, comme la cerise et la fraise. Goût doux avec une bonne acidité.	4€	11€	14€
<b>NEMÉA (PÉLOPONNÈSE)</b> Profonde couleur rouge rubis avec des reflets violets, arômes du baril, confiture de fruits rouges, de prune et de mûre. Un vin rond, avec un goût velouté.	5€	13€	17€
<b>NAOUSSA (MACÉDOINE)</b> Couleur rouge profond avec une personnalité intense. Il produit un riche bouquet de fruits rouges mûrs, de mûre et de prune, avec tomates séchées au soleil et les arômes dérivés du vieillissement, la cannelle et le bois. Un corps riche.	6€	16€	22€
<b>SYRAH (IMATHIA)</b> Robe rouge rubis impressionnante, arôme riche de fruits avec de la mûre et de la cerise sauvage, et un caractère épicé dominé par les arômes de bois et de fumée. Structure exceptionnelle, corps riche, tanins intenses et long arrière-goût.	7€	19€	24€
<b>LEGACY 1879 (MACÉDOINE)</b> Couleur rouge profond. Complexité intense avec des arômes primaires de fruits rouges, figue sèche, jus de tomate. Arômes secondaires de vieillissement intense se composent de vanille, de prune, de noix grillées et un soupçon de boîte à cigares.	9,50€	28€	39€

# LES VINS

## BLANC

### KRETIKOS (CRÊTE)

Couleur jaune-blanc brillant et un arôme intense de fleurs blanches et de fruits (pêche, abricot, ananas, mangue)

Verre  
14cl

Carafe  
50cl

Bouteille  
75cl

4€

11€

14€

### MOSCHOFILERO (PÉLOPONNÈSE)

La couleur jaune-blanc avec des teintes de vert-jaune, un fort arôme variétal de fleurs et d'agrumes sur le nez et la bouche, avec du blanc rose et la fleur d'oranger qui prévaut.

6€

16€

22€

### SANTORINI ASSYRTIKO (CYCLADES)

Le vin affiche une couleur de citron d'intensité. Arômes d'agrumes et de fleurs blanches qui dominant sur le nez, ainsi que les caractéristiques des nuances de Assyrtiko minérale.

6€

16€

22€

### MALAGOUZIA MATSA BIO (ATTIQUE)

Jaune-blanc de couleur, avec un caractère aromatique qui vous touche d'intensité. Seul vin bio en Grèce, des arômes dominants de fleurs et de fruits, comme le melon, pêche, orange, ananas et pamplemousse. Goût équilibré splendide.

7€

19€

27€

## ROSÉ

### ROSÉ SEC BOUTARI (GOUMENISSA)

Couleur rose vif, fort arôme de fruits rouges, dominé par la cerise.

5€

13€

17€

## RETSINA

### KARAVAKI (ATTIQUE)

Le nom retsina vient d'une vieille pratique de vinification traditionnelle grecque, ajouter la résine de pin pendant la fermentation. Fait avec des raisins mûrs pour faire du vin blanc corsé à l'arôme distinct de pin.

4€

8,50€

12€

# NOS MENUS

NOS MENUS SONT SERVIS DU :  
MARDI AU VENDREDI DE 12:00 À 14:00

**KALI OREXI**

**MENU IOS - 13,50€** (par personne)

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert

**MENU SANTORINI - 16,50€** (par personne)

Entrée + Plat + Dessert

Tous nos plats sont fait maison et nos recettes  
sont réalisées à base de produits frais provenant de Grèce

96, rue Saint Charles - 75015 Paris - Tél. : 09 52 15 08 58

65, rue Louise Michel - 92300 Levallois-Perret - Tél. : 09 52 09 59 99

21, rue de Lévis - 75017 Paris - Tél : 09 54 05 38 37

253, rue des Pyrénées - 75020 Paris - Tél. : 09 84 47 20 38

*Le sage ne recherche pas  
l'abondance des mets,  
il ne se préoccupe que de leur saveur  
et de leur délicatesse.*

Epicure