

# LA MAISON DES CYCLADES

TRAITEUR GREC

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

Ouvert du mardi au samedi de 10H à 20H et le dimanche de 10H à 14H

Commandez par mail : [commande@lamaisondescyclades.fr](mailto:commande@lamaisondescyclades.fr)

# MEZZÉS

## TZATZIKI

Yaourt grec, concombre, ail et aneth

## TARAMA

Œufs de cabillaud, citron, mie de pain et huile d'olive

## CAVIAR D'AUBERGINE

Purée d'aubergine, huile d'olive et féta

## KTIPIPI

Piments vert, Yaourt grec et féta

## CHYPRIOTE

Poivrons doux, Yaourt grec et féta

## DOLMADES

Feuilles de vigne farcies au riz et aux herbes grecques

## HOMMOS

Purée de pois chiches, crème de sésame

## SALADE GRECQUE XORIATIKI

Concombres, tomates, capres, olives, féta, oignons rouge, huile d'olive

## POIVRON GRILLES

Lamelles de poivrons grillés rouge aux persils et à l'huile d'olive grecque

## TABOULÉ GREC

Persils, menthes, aneths, tomates, boulgours

## CAVIAR D'ARTICHAUTS

Crème d'artichauts, ail et persils

## THALASSINI

Tarama, morceaux de saumon et aneth

## SALADE DE POULPES

Poulpes assaisonné aux poivrons et à l'huile d'olive

## TAPENADE DE FIGUES

Purée d'olives noires et de figues grecques

## TAPENADE DE KALAMATA

Olives de Kalamata concassées et son huile

## FASSOLIA

Haricots géants à la sauce tomates et aux herbes grecques

## TIROPITA

Feuilleté à la féta

## SPANAKOPITA

Feuilleté aux épinards et à la féta

## ELIOPITA

Feuilleté aux olives, légumes et à la féta

## SALADE D'ARTICHAUTS AUX POIREAUX

## PIPERIAKI

Mini poivrons piquants farci à la féta

## GRESSINS AUX SESAMES OU TOMATES FÉTA

Fabrication artisanale

## GRAND BLINIS

Fait maison

## YAOURT GREC

## FÉTA

Exclusivité avec un petit producteur de Larissa (Macédoine-Grèce) fabriqué à l'ancienne

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

Épicure

# PLATS

---

## MOUSSAKA

Lamelles d'aubergines, viande de bœuf et béchamel

## IMAM

Aubergine farcie aux tomates, oignons, pignons de pin et fromage

## PAPOUTSAKIA

Aubergine farcie à la viande de bœuf et béchamel

## SOUTSOUKAKIA

Viande de bœuf aux herbes mijotés dans sa sauce tomates aux épices grecques

## KEFTEDES

**3 boulettes aux choix** : viande de bœuf aux herbes grecques ou courgette-fêta

## CALAMARI

Calamar farci aux crevettes, riz, pignons de pin, menthe et aneth

## PIPERIA

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

## SOUVLAKI

Brochettes de poulet mariné au thym et au citron

# DESSERTS

---

## BAKLAVA

Pate filo, noisettes et miel

## KADAIF

Cheveux d'anges, noisettes et miel

## PORTOKALOPITA

Gâteau à l'orange, pate filo

## CHOCOLATOPITA

Gâteau au chocolat, pate filo

## GALAKTOBUREKO

Flan grec au lait secrètement parfumé à la vanille

## LOUKOUM DE SYROS

Noix-miel, rose-amandes ou pistache

## KOURABIE

Sablé fondant aux amandes enrobé de sucre glace

**KALI OREXI**

# LA MAISON DES CYCLADES

## TRAITEUR GREC

### NOS MENUS

NOS MENUS SONT SERVIS DU MARDI AU VENDREDI  
DE 12H À 14H ET LE WEEK END À LA CARTE

#### A EMPORTER

##### MENU MILOS - 9,50€

Sandwich + Boisson 33cl + Dessert

##### MENU SIFNOS - 10,50€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

##### MENU NAXOS - 12€

Entrée + Plat + Dessert

#### SUR PLACE

##### MENU IOS - 13,50€

(par personne)

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert

##### MENU SANTORINI - 16,50€

(par personne)

Entrée + Plat + Dessert

#### BON POUR VOUS

Nourriture saine, sans arômes artificiels, sans conservateurs ou additifs alimentaires.

#### BON POUR LA PLANÈTE

Emballage recyclable ou éco-responsable. Lutte contre le gaspillage alimentaire.