

Les Délices d'Aphrodite

Le Bistrot

AU DÉJEUNER

(sauf week-end et jours fériés)

Formule Aphrodite 24,50 €

Entrée + plat ou plat + dessert au choix
à choisir parmi les plats marqués d'un *

Assiettes dégustation

Pikilia 20,50 €

Assiette de 8 entrées froides
en petites portions.

Méga Pikilia 22,50 €

Assiette de 4 entrées froides
et 6 chaudes en petites portions.

Entrées froides

Tzatziki & Dolmadès * 9,90 €
Émincé de concombre au yaourt et à la menthe fraîche & **Dolmadès**,
feuilles de vigne Bio de Chalkidiki, farcies au riz Arborio, aneth et
pignons de pin.

Prasino Taboulé & Melitzanosalata * 9,90 €
Taboulé vert au blé concassé
& **Caviar d'aubergines** grillées à l'huile d'olive, ail et citron.

Ktipiti & Kokkines Piperies sti schara * 9,90 €
Émincé de poivrons grillés, Féta battue, yaourt grec
& **Poivrons doux grillés** marinés à l'huile d'olive, vinaigre
de Xérès, ail, origan.

Taramas & Manitaria sé Ladi Elias * 9,90 €
Œufs de cabillaud, huile d'olive et citron
& **champignons** à l'huile d'olive.

Houmous & Kapnistes Melitzanes * 9,90 €
Houmous, crème de sésame, purée de pois chiches
à huile d'olive et citron & **Aubergine fumée** en salade,
oignons marinés, tomates en dés, huile d'olive, citron et piment
d'Espelette.

Salata Kalamari & Fava 13,50 €
Salade de calamar au curcuma pistou-basilic
& **Fava**, purée de pois cassés AOP de Santorin à la
mastiha.

Choriatiki 13,50 €
Salade grecque à la féta de brebis d'Epire.

Oktapodi & Melitzanosalata 13,50 €
Poulpe mariné à l'huile d'olive, céleri branche à l'origan
& **Caviar d'aubergines** grillées à l'huile d'olive, citron, ail.

prix nets

Entrées chaudes

Cromesquis de légumes 12,50 €
Mélitzanokeftédès, galettes d'aubergines, pignons de
pin, fromages grecs (Kasseri, Graviera) et piment
d'Espelette.
Spanakokeftédès, rissoles d'épinards, poireaux, oignons, fromages
grecs (Feta, Graviera, Kasseri) et aneth.
Kolokythokeftédès, bouchées aux courgettes, pignons
de pin, fromages grecs (Feta, Kasseri), Parmesan.
Tzatziki, émincé de concombre au yaourt grec à la
menthe et huile d'olive.

Tyri scharas 12,50 €
Féta et halloumi, (fromage de Chypre) grillés en salade.

Oktapodi sto tigani 19,50 €
Poêlée de poulpe à l'huile d'olive, tomates grappes
et persil plat.

Kalamari sti schara 16,50 €
Calamars grillés, artichauts & chorizo, roquette,
huile d'olive au citron.

Feuilletés en pâte phyllo

Eliopitta & Spanakopitta * 12,50 €
Feuilleté aux olives de Volos, tomates confites, manouri.
Feuilleté aux épinards et aux deux fromages de brebis.

Tyropitta & Kréatopitta * 12,50 €
Feuilleté à la féta de brebis, fromage kéfalograviéra
et menthe fraîche.
Feuilleté à la viande d'agneau au fromage kasséri et
menthe.

Pilkilia Mikri

Assiettes de dégustation pour 1 personne

Alfa 13,90 €
Houmous (crème de pois chiches au sésame),
Taboulé vert au blé concassé, tomate, huile d'olive
et citron, **Caviar d'aubergines** grillées à l'huile d'olive,
citron, ail.

Vita 13,90 €
Ktipiti, émincé de poivrons grillés, feta battue, yaourt
grec et pignons de pin, **Taboulé vert** au blé concassé,
tomate, huile d'olive et citron, **Poivrons doux grillés**
marinés à l'huile d'olive, vinaigre de Xérès, ail, origan.

Gamma 13,90 €
Aubergines fumées en salade, oignons marinés,
tomates en dés, huile d'olive, citron et piment
d'Espelette, **Dolmadès**, feuilles de vignes farcies au riz
et pignons de pin, **Tzatziki**, émincé de concombre
au yaourt grec à la menthe et huile d'olive.

Delta 14,80 €
Tarama blanc extra, œufs de cabillaud, huile d'olive et
citron, **Poulpe mariné** à l'huile d'olive, céleri branche
à l'origan, **Caviar d'aubergines** grillées à l'huile d'olive,
citron, ail.

Epsilon 14,50 €
Salade de calamar au curcuma et pistou-basilic,
Fondue d'aubergine au poivron grillée et vinaigre de
xérès, **Fava** (purée de pois cassés AOP de Santorin
à la mastiha).

Assiettes dégustation

Pikilia 25,50 €
Assiette de 8 entrées froides en petites portions.

Méga Pikilia 27,50 €
Assiette de 4 entrées froides et 6 chaudes
en petites portions.

Plats chauds

Garidès mé skordo 27,00 €
Poêlée de gambas à l'ail et concassé de tomate.

Kranios spetsiota * 24,50 €
Maigre rôti à la tomate, au fenouil
et aux olives de Kalamata.

Kalamaria ghémista 25,50 €
Calamar farci aux petits légumes, riz et supions,
épinards et jus de crustacés.

Kotopoulo mé sousami * 19,00 €
Suprême de volaille fermière label rouge
mariné au curcuma, à la broche, riz pilaf aux pignons,
sauce avgolemono.

Giouvetsi * 18,00 €
Gratin d'épaule de veau au kefalograviéra (fromage
de brebis), pâtes avoine, cannelle.

Vodino magoulo sigopsiméno 26,00 €
Joue de boeuf confite, boulgour, pistaches, raisins,
sauce stifado

Keftédès * 19,50 €
Boulettes d'agneau et de veau à la menthe fraîche,
petits légumes sautés à l'huile d'olive.

Moussaka * 19,50 €
Gratin d'aubergine et de courgette à l'agneau
et au veau, concassé de tomate.

Moussaka mé lachana * 19,50 €
Gratin de légumes confits à la féta et au basilic.

Lasagne Aphrodite * 17,50 €
Pâte maison à la viande de veau, parmesan et graviera

Kleftiko mé fasolia ké sélino 27,00 €
Haut de gigot d'agneau confit à la façon des
maquisards, haricots géants et verts, tomates,
céleri, féta grillée

Lahanodolmadès avgolémono * 19,00 €
Paupiettes de choux farcis à l'agneau et au veau,
sauce avgolémono, pilaf de blé concassé.

Afélia * 21,00 €
Cochon confit grillé, loucanico (saucisse fumée
de Chypre), au vin Xinomavro et à la coriandre,
pilaf de blé concassé et pistache.

Sheftalia mé koukia 22,00 €
Crêpinettes d'agneau et de veau rôties à la broche,
ragoût de fèves au cumin et pommes chypriotes.

Souvlaki 25,50 €
Brochette de gigot d'agneau rôtie à la broche,
fondue d'aubergine aux poivrons confits.

Souvla 24,50 €
Épaule d'agneau rôtie à la broche, pâtes avoine
et fromage de brebis (kéfalograviéra).

Fromages et desserts

Le sommelier des Délices d'Aphrodite vous suggère un verre de vin
liqueux exceptionnel.

Féta mé rigani 8,00 €
Fromage de brebis à l'huile d'olive et origan.

Suggestion du Sommelier :
AOC Domaine Sigalas Assyrtiko Athiri (14cl) 5,80 €

Baklava * 8,00 €
Pâtisserie feuilletée aux amandes.

Suggestion du Sommelier :
Metaxa 7 étoiles 40° (4cl) 10,00 €
ou Vinsanto de Santorin, Domaine Argyros, 13,5° (7cl) 8,50 €

Kataïfi * 9,50 €
Rouleau de cheveux d'ange aux amandes, glace vanille.

Suggestion du Sommelier :
AOC Muscat de Rio Patras,
Domaine Parparoussis 14° (7cl) 8,00 €
ou Liqueur de Mastiha de Chios (5cl) 7,00 €

Parfait glacé chocolat-pistache * 8,50 €
Salade d'oranges marinées à la cardamome.

Suggestion du Sommelier :
Melas Domaine Papagiannakos (7cl) 7,50 €

Les traditionnels yaourts grecs Mavrommatis * 9,00 €
Yaourt au miel et noix, au lait de brebis
ou au lait de chèvre ou au lait de vache.

Suggestion du Sommelier :
AOC Muscat de Rio Patras,
Domaine Parparoussis 14° (7cl) 8,00 €

Mahalépi * 9,00 €
Crème de lait à la fleur d'oranger et pistaches grillées.

Suggestion du Sommelier :
AOC Commandaria St John de Chypre,
vin de paille, 15° (7cl) 7,00 €

Glaces et sorbets Bio * 9,00 €

Suggestion du Sommelier :
AOC Visanto de Santorin,
Domaine Argyros 13,5° (7cl) 8,50 €

Vins

(extrait de la carte) 50cl 75cl

Attique, Retsina, 17,50 € 29,00 €
Domaine Papagiannakos

37,5cl 75cl

VDP Blanc péloponnèse 15,00 € 28,50 €
Domaine Mercouri, Foloï,

IGP Cyclades, Vin rosé 18,00 € 36,00 €
Domaine Argyros, Atlantis

IGP Letrini, Vin rouge 18,00 € 36,00 €
Domaine Mercouri