

Y I A M A S



À PARTAGER POUR LA TABLE

La “Pikilia”

*Trempettes de kopanisti & Tzatziki, calmars frits, loukaniko, spanakopitas,
olives marinées, tomates, concombres, peperoncini & pita maison*

24/42

Brie fondant

*Tartufo de truffe, miel
& croutons maisons*

23

Foccacia

*Foccacia maison, romarin frais,
tomates confites au basilic et miel & tartinade de feta*

18

“Kopanisti”

*Poivrons grillés, feta, olives marinées & poivrons à l'huile
Servi avec pita maison*

14

Hummus

*Pois chiches rôtis, tahini, ail & taboulé libanais
Servi avec pita maison*

14

S A L A D E S

Salade grecque

*Concombres, tomates, oignons rouges, olives Kalamata,
poivrons, feta & origan*

19

Salade d'agrumes

*Médailillon d'orange, romaine, croquant de fenouille,
échalotes françaises, menthe & grenades*

17



ENTRÉES FROIDES

Ceviche de gravlax 24

*Bar de Méditerranée cuit au sel, marinade d'huile d'olive citronné,
pommegrenade, radis glacés & échalotes*

Carpaccio de thon 24

*Longe de thon, huile d'olive extra vierge,
vinaigrette au caviar de framboise & estragon*

Tartare de boeuf à l'os à la moelle 25

*Mayonnaise d'os à la moelle maison au cognac, tabasco, échalotes, câpres,
cornichons, persil & croûtons maison*

ENTRÉES CHAUDES

Pétoncles poêlées 26

*Sauce crème au vin blanc, citron, aneth, huile piquante,
huile aux fines herbes & pain brioché*

Pieuvre grillée 32

*Huile d'olive citronnée, câpres, oignons rouges,
fenouil, tomates & concombres*

Crevettes croustillantes 22

*Caviar de mullet, coriandre, citron, oignons verts,
mayonnaise épicée & tuile à l'orange*

Feta frit 22

*Feta de brebis, roquette, pommegrenade,
miel & gelée de citron*

Calmars frits 22

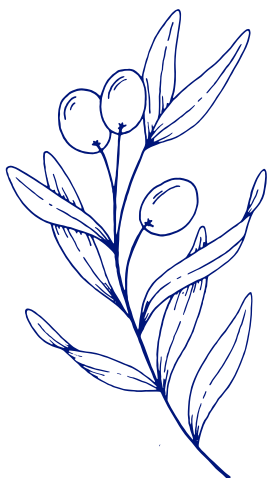
*Sauce aneth-citron
& gremolata*

Cheesecake aux figues 19

*Fromage de chèvre frais, fromage à la crème, citron
& figues confites au vin rouge, romarin et poivre*

Poivrons à l'huile & stracciatella de Burrata 19

*Poivrons grillés marinés à l'huile d'olive, anchois, ail confit
& stracciatella de buratta maison*



PRINCIPAUX

Onglet de boeuf AAA 8 oz

40

Servi avec frites grecques & sauce vierge aux fines herbes et tomates

Filet mignon de boeuf AAA 8 oz

65

*Servi avec purée de pomme de terre tamisé, carotte et asperges glacés au fond clair & jus de veau réduit
(Ajouter 1 queue d'homard +15)*



Carré d'agneau mariné (3)

50

3 Côtelettes d'agneau marinées au miel et lait

Servi avec riz & salade grecques

Moules Pernod

32

Crème, échalotes, fenouil, aneth, frites & mayonnaise épicée

Filet de doré à la betterave

44

*Doré poêlé, betteraves roties, endives croquantes,
mayonnaise à la betterave, riz & vinaigrette sucrée à la moutarde à l'ancienne*

Bouillabaisse

48

*Fumet de poisson, doré, bar, crevettes, moules, mayonnaise au safran,
pommes de terres, oignons, carottes, fenouil & croutons maison*

Assiette de l'océan

55

*1 Queue d'homard, 2 crevette géante, calmars frits, riz & salade fraîche
Servie avec beurre à l'ail & sauce à la bisque*

PÂTES SIGNATURES

Papardelle al limone

38

Crevette géante, lardon de loukaniko, sauce beurre et parmesan & zeste d'agrumes

Rigatoni à l'agneau braisé

40

*Effiloché d'agneau de 7h, réduction, stracciatella de burrata maison
& éclats de pistaches*

Linguines aux fruits de mer

55

*Pétoncles, crevettes géantes, pieuvre, moules, piments jalapenos
& sauce à la bisque de homard*

PLATEAU MERAKI

À PARTAGER



Prise du jour

PM

*Poisson ouvert en papillon cuit au four, sauce citronnée façon "ladonemolo"
origan, riz & légumes*

Coupe de boucher

PM

Servi avec frites grecques, champignons sautés & sauce vin rouge

Délices de la mer

170

*2 Queues d'homard, 8 huîtres, tartare de thon, 4 pétoncles, 4 crevettes géantes,
calmars frits, moules Pernod, pita maison & croutons maison
Servis avec mignonette, sauce aneth-citron & beurre à l'ail*



CLASSIQUES

Salade méditerranéenne au poulet

32

*Poulet, pois chiches, tomates, concombres, olives Kalamata,
oignons rouges, menthe & yogourt tzatziki*

Burger grec

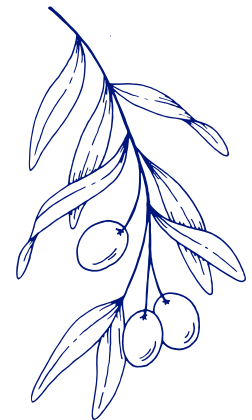
28

*Boeuf, kopanisti, tomates, oignons rouges & laitue
Servi avec frites grecques (Remplacer par une salade grecque +4)*

Chou-fleur rôti (Vegan)

32

Pois chiches, tofu, cari, cumin, lait de coco & sauce vierge aux herbes et tomates



EXTRAS

3 Crevettes géantes

22

Servies avec beurre à l'ail

Queue d'homard 5 oz

22

Servie avec beurre à l'ail

Champignons sautés

14

*Assortiment artisanal, thym
& sauce vin rouge*

Légumes sautés

12

*Légumes de saison, citron,
beurre & origan*

Frites grecques

10

Feta & mayo épicée

Riz maison

8

Fond de volaille & beurre