

POISSON ET CRUSTACÉS

ΜΙΞ ΓΚΡΙΛ ΘΑΛΑΣΣΑΣ ΓΙΑ ΠΑΡΕΑ 110
MIX GRILL DE LA MER A PARTAGER :
CREVETTES GÉANTES, CALAMARS, POULPE, SÉRIOLE, SAUMON

ΨΗΤΌ ΒΑΣΙΛΙΚΌ ΚΑΒΌΥΡΙ 100G/30
KING CRAB AU JOSPER, CRÈME D'AUBERGINES,
CITRON CONFIT, CRUMBLE DE FÈVES ET CÂPRES

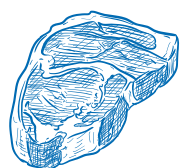
PASTA

ΟΡΖΟ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ 50
ORZO AUX FRUITS DE MER

ΡΑΒΙΌΛΙΑ ΜΕ ΑΝΘΌΤΥΡΟ, ΛΕΜΌΝΙ, ΧΑΒΙΆΡΙ ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΌΝ 68
RAVIOLIS A L'ANTHOTYROS, CITRON, CAVIAR OSCIETRE

VIANDE AU JOSPER

ΣΟΥΒΛΆΚΙ, ΠΊΤΑ, ΨΗΤΆ ΛΑΧΑΝΙΚΆ 80
SOUVLAKI SELLE D'AGNEAU, SERVI SUR PLANCHE AVEC PITA ET LÉGUMES
GRILLÉS



ΣΤΕΚΙ ΑΠΟ ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ PREMIUM WAGYU 100G /98
STEAK DE WAGYU PREMIUM

ΚΟΚΟΡΆΚΙ ΣΤΗ ΣΧΆΡΑ, ΕΛΛΗΝΙΚΌ ΓΙΑΌΥΡΤΙ ΚΑΙ ΔΥΌΣΜΟ ΛΕΜΟΝΙΌΥ 38
COQUELET GRILLÉ, YAOURT GREC ET MENTHE-CITRON

ΜΟΥΣΑΚΆΣ ΜΕ ΑΡΝΊ ΚΟΝΦΊ 48
MOUSSAKA À L'AGNEAU CONFIT ET FETA

GARNITURE

ΜΕΊΓΜΑ ΛΑΧΑΝΙΚΌΝ ΣΧΆΡΑΣ ΕΛΛΗΝΙΚΌΥ ΤΎΠΟΥ 14
MIX DE LÉGUMES GRILLÉS À LA GRECQUE

ΠΑΤΆΤΕΣ, ΦΈΤΑ, ΜΈΛΙ ΚΑΙ ΡΊΓΑΝΗ 12
POMMES DE TERRE, FETA, MIEL ET ORIGAN

ΣΑΛΆΤΑ ΜΕ ΠΟΛΎΧΡΩΜΕΣ ΝΤΟΜΆΤΕΣ 14
SALADE DE TOMATES COLOREES, OLIVES GEANTES

ΜΥΚΟΝΊΆΤΙΚΗ ΠΊΤΑ 16
TOURTE MYKONIENNE, HERBES ET FROMAGE

Prix nets en € - Taxes et service inclus

MEZZÉ

ΤΖΑΤΖΙΚΙ & ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ ΜΕ ΣΟΥΣΑΜΙ 18
TZATZIKI MAISON, ANETH, CONCOMBRE, MENTHE, GRESSINS AU SÉSAME

ΑΝΘΟΣ ΚΟΛΟΚΥΘΙΟΥ ΜΕ ΑΝΘΌΤΥΡΟ V 26
BEIGNETS DE FLEUR DE COURGETTE FARCIS À L'ANTHOTYROS

ΤΑΡΑΜΑΣ & ΖΕΣΤΗ ΠΙΤΑ 21
CRÈME DE TARAMA, PITA GRILLE

ΚΡΈΜΑ ΤΑΡΑΜΆ, ΧΑΒΙΆΡΙ 69
CRÈME DE TARAMA, CAVIAR, PITA GRILLE

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΥΚΟΝΟΥ 23
KEFTAS DE MYKONOS, TZATZIKI

ΣΑΓΑΝΆΚΙ ΜΕΛΙΤΖΆΝΑΣ V 22
SAGANAKI D'AUBERGINES



ENTRÉES

ΠΑΝΤΖΑΡΑ ΣΑΛΑΤΑ & ΜΑΝΟΥΡΙ V 25
SALADE DE BETTERAVES, MANOURI GRILLÉ, FRAMBOISES ET PIGNONS,
VINAIGRETTE YAOURT

ΤΥΡΟΠΙΤΑ & ΜΕΛΙ V 24
TIROPITA, GEL D'ORANGE, NOIX ET MIEL

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ 38
SALADE GRECQUE À PARTAGER, TOMATES, OLIVES FETA ET CÂPRES

ΤΗΓΑΝΗΤΌ ΡΟΓΚΈ ΣΕ ΠΛΑΚΈΤΑ 38
ROUGET FRIT SUR TUILE, PUREE DE POIVRONS CONFITS, YAOURT GREC, PIMENT

ΠΙΚΙΛΙΑ V 52
PIIKILIA - HOUMOUS , SALADE DE POIS CHICHE, CAROTTES GLACÉES AU
FENOUIL, HALLOUMI MARINE

Prix nets en € - Taxes et service inclus

POISSONS CRUS – NOTRE EXPERIENCE

ΣΟΛΟΜΟΣ ΠΙΚΑΝΤΙΚΟΣ & ΚΟΥΜΚΟΥΑΤ SAUMON ÉPICÉ, GINGEMBRE CONFIT, PICKLES DE KUMQUAT	25
ΚΡΟΥΝΤΟ ΤΟΝΟΥ & ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ CRUDO DE THON, VINAIGRE DE CALAMANSI, OLIVES TAGGIASCA, PONZU	32
ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΜΑΓΙΑΤΙΚΟΥ & ΦΕΤΑ CARPACCIO DE SÉRIOLE, GRENADE, FETA, HUILE VERTE	38
ΤΑΡΤΑΡ ΓΑΡΪΔΑΣ ΚΑΙ ΧΑΒΪΑΡΙ TARTARE DE CREVETTE ET CAVIAR	64
ΨΗΤΌ ΧΑΛΌΥΜΙ, ΠΙΠΕΡΪΆ, ΒΙΝΕΓΚΡΈΤ ΜΕ ΣΟΥΣΆΜΙ ASSORTIMENT DE SASHIMI, VINAIGRETTES À LA GRECQUE	80



Tous nos poissons crus s'accompagnent de caviar ou de truffe.

Le supplément truffe 10g/ 25
Le supplément caviar 20g/ 50

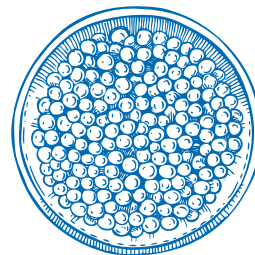
CAVIAR

CAVIAR GOLDEN IMPERIAL, SELECTION SUR MESURE

ΧΑΒΙΑΡΙ & ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

CAVIAR - ACCOMPAGNEMENTS A LA GRECQUE
YAOURT GREC, MENTHE, ÉCHALOTTE, OEUFS, PAIN
PITA, CONCOMBRE, CITRON

50g / 220
125g / 450



Prix nets en € – Taxes et service inclus

LE MARCHÉ AUX POISSONS DES PÊCHEURS DE MONACO

POISSON SAUVAGE DU MOMENT. PRÉPARATIONS INSPIRÉES :
CRUDO, SASHIMI, GRILLÉ, OU EN CROÛTE DE SEL NOIRE DE MÍLOS.
VARIATION AU CAVIAR DISPONIBLE

OWL
POULPE 150G/32

ΚΑΛΑΜΑΡ
CALAMAR 100G/17

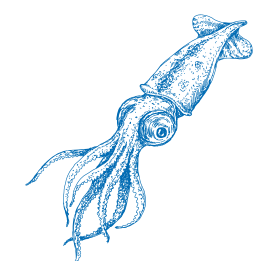
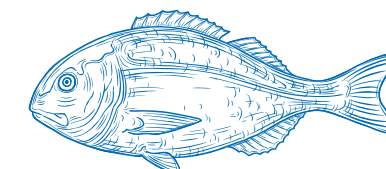
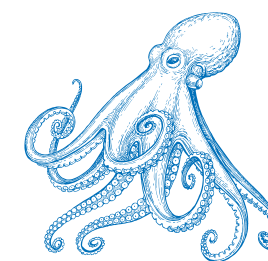
ΤΖΑΜΠΟ ΣΡΙΜΠΣ
CREVETTES GÉANTES 100G/27

ΤΣΙΠΌΥΡΑ
DAURADE 100G/20

ΛΑΒΡΆΚΙ
LOUP 100G/20

SAINT PIERRE 100G/20

ΦΑΓΡΪ
PAGRE 100G/20



Prix nets en € – Taxes et service inclus