

Entrées / Appetizers

Soupe Lentilles ou du jour / Lentils or Soup of the day	3.5
Taramas (Trempelette aux oeufs de poisson / Greek fish roe dip)	6.5
Tzatziki (Yogourt, concombre et ail / Yogurt, cucumber & garlic).....	6.5
Salade d'aubergine / Eggplant salad	6.5
Spanakopita / Spinach pie	6
Artichauts vinaigrette / Artichokes	5.5
Dolmas 3 mex. / 3 pes.	9
(Feuilles de vigne farcies de viande et riz / Vine leaves filled with rice and meat)	
Fromage feta / Feta cheese	9
Saumon fumé / Smoked salmon.....	9
Calmars frits / Fried squid	10
Salade César / Caesar salad	5
Pikilia (Entrée mixte / Mixed appetizer)	16
Tirokafteri	6.5
(Trempelette aux feta, piments rouges grillés, yogourt / Feta cheese, red peppers and yogurt dip)	
Escargots au beurre à l'ail et haloumi / Garlic snails	7.5
Fromage haloumi grillé / Grilled haloumi cheese	16

Boissons / Drinks

Café ou Thé (Coffee or Tea)	3
Espresso ou Café Grec	3.5
Pepsi, 7-Up	3
Cappuccino	4.5
Perrier	3
Tisanes / Herbal teas (menthe, camomille, vert, régulier, earl grey)	3
Eau de source naturelle Eska 750 ml	3
Eska natural spring water 750 ml	

*Certaines assiettes contiennent de l'alcool
Some plates may contain alcohol

Plats Principaux / Main Dishes

Tous les plats sont accompagnés d'une salade et pommes de terre

All plates are served with salad & potatoes

Poitrine de poulet / Chicken breast	18
Shish Kebab (porc / pork)	19
Brochette de poulet / Chicken skewer	19
Assiette de 2 souvlakis / 2 souvlaki stick plate	18
Brochette de filet mignon (Enrobée de bacon / wrapped in bacon) ...	24
Steak de contre-filet Angus noir	28
Côtelettes d'agneau grillées / Grilled lamb chops	24

Assiettes Combinées / Combination Dishes

Brochette de poulet et crevettes	26
Brochette de filet mignon et crevettes	31
Brochette de pétoncles et crevettes	34
Calmars frits & crevettes	27

Fruits de Mer et Poissons Seafood & Fish

Filet de saumon frais de l'Atlantique / Salmon filet	21
Brochette de pétoncles / Scallops skewer	27
Brochette de crevettes / Shrimp skewer	22
Calmars frits / Fried squid	20

Spécialités Grecques / Greek Specialties

Moussaka (Pâté aux aubergines et viande / Eggplant & meat pie)	19
Dolmas (Feuilles de vigne farcies de viande et riz / Rice & meat stuffed vine leaves) .	19
Salade Grecque avec laitue / Greek salad with lettuce	18
Assiette Végétarienne / Vegetarian plate	18
Ratatouille Grecque / Greek Ratatouille	18
Assiette de fromage Haloumi grillée	18
Grilled Haloumi cheese plate	
Salade grecque village / Greek village salad	19

Plats principaux à partagé - extra 5.00\$ - for main dish plate sharing

Menu Pour Enfants / Kids menu

Sowlaki ou Poitrine de poulet (Sowlaki or Chicken breast)

Servi avec soupe, baklava ou galactobouriko ou délice au chocolat ou karidopita ou crème glacée et lait ou liqueur douce ou jus de pomme.



Served with soup, baklava or galactobouriko or chocolate delight or karidopita or ice cream & milk or soft drink or apple juice.

enfants moins de 12 ans

10\$

for children under 12 yrs old

Desserts

Baklava	4
Délice au chocolat / Chocolate delight	4
* Karidopita (Gâteau aux noix / Walnut cake)	4
* Galactobouriko	4
* Crème caramel / Flan, caramel pudding	5
Yogourt pressé (au miel ou aux griottes / honey or sour cherries)	4.5
Crème glacée à la vanille / Vanilla Ice cream 	5
(griottes / sour cherries extra 1.00\$)	
* Crème glacée baklava / Baklava ice cream	6
Sorbet framboise / Raspberry sorbet 	5
* Le Tiramisu	7
* Mousse au chocolat	7
* Gâteau au fromage / Cheese cake	7
(Pommes et caramel ou fraises / Apple & caramel or strawberries)	

* Desserts fait maison / * Homemade desserts

* Certains desserts et assiettes contiennent de l'alcool
Some desserts & plates may contain alcohol

* Certains desserts contiennent des noix ou traces de noix
informez-vous de votre serveur/se.

Some desserts may contain nuts or traces of nuts, get informed by your waiter/ress

* Si vous apportez votre dessert - Extra 2.00\$ / pers. - if you bring your own dessert