

ENTRÉES

TARTARE DE THON	14€
Thon frais, pomme verte croquante, grenade, fenouil & aneth, vinaigrette à l'ouzo	
HOUMOUS POIS CHICHES & BUTTERNUT	12€
Manouri rôti & graines de courge torréfiées	
SFAKIANOPITA	12€
Galette crétoise, fêta, confit de coing, basterma (<i>charcuterie de bœuf</i>)	
KEFTÉDES	10€
Boulettes de bœuf, sauce tomate relevée & tomme grecque	
TARAMA	11€
Crème onctueuse d'œufs de cabillaud, citron confit & chili oil	
HALLOUMI <i>entre fêta et mozzarella</i>	11€
Le fromage chypriote qui se grille sans fondre, yaourt au miel & noix	
BEIGNETS DE SARDINE	12€
Beignet croustillant de sardines, sauce savoro	
OLIVES KALAMATA	3.5€
PAIN PITA	2€

PLATS

TERRE

AGNEAU CONFIT	26€
Agneau confit 12 h, pain pita tiède, labneh à l'ail, légumes croquants & chou-fleur rôti aux épices	
LA PIECE DU MOMENT	24€
Pièce de bœuf, jus au vin rouge comme un stifado, échalotes & poireaux confits, patates taganites origan	

MER

MAQUEREAU GRILLE	24€
Carottes en deux façons, purée onctueuse & carottes glacées, sauce vierge aux olives & à l'orange	
L'ORZO de la Taverne	22€
Orzo à l'encre de seiche, seiches confites, tomates & câpres	

LE VEGE *de la taverne*

ŒUF PARFAIT	17€
Girolles sautées, skordalia, zestes de citron & origan	

DESSERTS

LOUKOUMADES – petits beignets, ganache pistache	9€
PAVLOVA – meringue, confit de citron, crème au miel et fruits frais	
LA MOUSSE – mousse au chocolat, crumble cacao & huile d'olive	