Les Apéritifs

Assiette de dégustation	9.50€
Coupe Méthode Champenoise Blanc de noir	9.50€
Verre de « Migma Pet Nat » blanc	9.50€
Kir Royal	9.50€
Kir	7.80€
Ouzo	7.80€
Ouzo Veto 20cl	18.70€
Mavrodaphne	7.80€
Muscat de Samos	7.80€
Martini Rouge ou Blanc	7.80€
Campari Orange ou Ananas	7.80€
Ricard	7.80€
Pineau	7.80€
Picon Vin Blanc	7.80€
Picon Bière	7.80€
Pisang Orange ou Ananas	7.80€
Lillet	7.80€
Lillet Tonic	9.80€
Apéritif Maison	8.10€

Les Cocktails

Raki Lemon	10.00€
La Boom (sans Alcool)	8.50€
Cuba Libre	10.00€
Margarita	10.00€
Divino Spritz ou Dirty Martini Virgin (sans alcool)	8.50€
Orgasme à Hurler	10.00€
Hellenic Flag	10.00€
Athenian Spritz	10.00€
Masticha & lemonade	10.00€

Consommations Diverses

Val Plate 1L	7.50€
Val Plate 1/2L	5.50€
Val Plate 1/4L	3.30€
San Pelegrino 1L	7.50€
San Pelegrino 1/2L	5.50€
Perrier	3.30€
Pepsi	3.30€
Pepsi Max	3.30€
Mirinda orange	3.30€
7 UP	3.30€
Val Thé Glacé	3.30€
Lipton Ice Tea Pêche	3.30€
Fever Tree	3.30€
Looza Orange	3.30€
Looza Ananas	3.30€
Looza Tomate	3.30€
Looza Pomme-Cerise	3.30€
Jus de Pêche «Amita»	3.80€

Pour les allergènes,
Veuillez nous avertir svp!

Pour tout plat enfant
pris par un adulte,
le plat sera majoré de 4€

La composition de nos produits peut
vavrier d'un jour à l'autre.

Les Bières

Jupiler	3.30€
Jupiler N.A.	3.30€
Carlsberg	4.00€
Tongerlo Blonde	5.10€
Mystic Cerise	3.80€
Duvel	5.50€
Mythos (Grèce)	4.00€
Nissos micro-brasserie (Tinos-Cyclades).	5.00€

Les Alcools

Gin Grace (Greece) (+tonic fever tree 2.50€)	10.50€
Gin Mataroa PINK (Greece) (+tonic fever tree 2.50€)	10.50€
Gin Mataroa (Greece) (+tonic fever tree 2.50€)	10.50€
Get 27 (+soft 2.00€)	6.80€
Vodka « Tovaritch » (+soft 2.00€)	7.30€
Rhum « Havana Club » (+soft 2.00€)	7.30€
Rhum « Havana Club Anejo Special »	8.50€
Whisky « Jameson »	8.50€
Whisky « Chivas 12 ans »	9.50€
Whisky « Knockando 18 ans »	14.10€
Whisky « Glenlivet 12 ans »	9.50€
Whisky « Bushmill 21 ans »	14.00€
Bourbon « Jack Daniels »	8.50€
Whisky « J&B »	8.50€
Rhum « Diplomatico »	9.50€
Rhum « Zacapa 23 ans »	12.50€
Rhum Don Papa « Maskara »	11.50€

Les Entrées Froides

Salade « Horiatiki » (Tomates, concombres, poivrons verts, olives, câpres et Feta)	15.50€
Salade Crétoise (Salade verte, roquette, tomates cerises, abricot et figues séchées, poivrons, Ke-falotiri et Apaki viande fumée)	17.50€
Dakos Kritikos (Biscotte Crétoise, coulis de tomates, câpres et Feta)	12.00€
Tzatziki (Yaourt Grec aux concombres et à l'ail, parfumé à l'aneth)	9.50€
Tarama Blanc » 100% (Mousse d'œufs de Cabillaud)	9.50€
Melitzanosalata (Caviar d'aubergines à l'ail)	9.50€
Fava (Purée de pois cassés)	9.50€
Alifes (Assortiment Tarama, Tzatziki, Fava, Melitzanosalata)	16.00€

Les Entrées Chaudes

Feta Saganaki (Feta chaude parfumée au Basilic)	15.50€
Poulpe grillé à l'huile d'olive et au citron	16.00€
Calamars Frits	15.00€
Saganaki de Gambas flambés à l'ouzo, tomates et Feta (5 pièces)	20.00€
Scampis Mikrolimano (Scampis, sauce tomate, olives, piments doux et Feta)	18.50€

Les Mezzès

Nos mezzès sont composés de Tarama,
Tzatziki, Gambas, Calamars,
Boulettes de viande, Haricots « Gigantes »
Feta, Pain Pitta et crudités

Mezze 1 cvt	16.50€
Mezze 2 cvt	30.00€
Mezze 3 cvt	44.00€
Mezze 4 cvt	57.00€

Les Suppléments

Calamars	8.50€
Gambas / pc	3.80€
Boulette de Viande /pc	3.80€
Feta	6.00€
Tarama	4.80€
Tzatziki	4.80€
Brochette d'agneau	16.50€
Côtes d'agneaux (4 pc)	18.50€

Les Grillades

Brochette de Poulet marinée au miel de thym Crétois et moutarde	18.50€
Côtes d'Agneau Grillées	25.50€
Brochette d'Agneau grillée	21.50€
Brochette Crétoise (Agneau et Gambas)	23.50€
Trio de Brochettes (Agneau-bœuf et poulet)	24.50€
Pavé de Bœuf grillé (Race Limousin) (+/-350gr)	24.00€

Les Sauces

Sauce Archiduc (champignon ,crème)	3.30€	Sauce Mavro (Porto Grec)	3.30€
Sauce Poivre Vert	3.30€	Sauce Feta	3.30€
Sauce Crème à l'ail	3.30€	Sauce du Chef (Champignon, Crème et Tomate)	3.30€

Tous nos plats sont servis avec Pomme de terre au four, Pâtes grecques, Frites ou Briam.

Supplément de pomme de terre au four, pâtes grecques ou frites	3.30€
Supplément de Briam (Ragoût de légumes à la Grecque)	5.50€

Tous nos plats et sauces sont fait maison.

Les Poissons

*Selon arrivage

Dorade Royale grillée à l'huile d'olive et au citron*	24.50€
Pavé d'Espadon grillé à l'huile d'olive et au citron*	23.50€
Plateau du Pêcheur (2 cvts)* (grillade de poissons, gambas, calamars, poulpe)	72.50€

Cuisine Traditionnelle

La Moussaka de « Yiayia » (Gratin d'aubergines, pommes de terres, haché de bœuf, béchamel)	17.00€
Giouvetsi d'Agneau (Gratin de pâtes grecques, viande d'agneau, sauce tomate)	19.50€
Kritharoto de Scampis (Risotto de pâtes grecques aux scampis)	18.50€
Kleftiko (Souris d'Agneau aux légumes, parfumée aux herbes aromatiques)	23.50€
Briam (Ragoût de légumes à la Grecque)	17.50€
Keftedes à la sauce Feta (Boulettes de viande)	16.50€
Agneau Horiatiko (Papillote d'Agneau à la tomate, Feta, olives et piments doux)	22.50€

Plats Enfants

Moussaka	10.50€
Boulettes de viandes sauce tomate (Frites ou pâtes)	10.50€
Brochette de Poulet (Frites ou pâtes)	10.50€
Brochette de Boeuf (Frites ou pâtes)	10.50€

Les Desserts

Kadaïfi	8.50€
Baklava	8.50€
Assortiment de gâteaux	
Grecs (5 pièces)	8.50€
Yaourt à la Crétoise	9.00€
Kadaïfi Ekmek (Crème patissière et biscuit au sirop)	9.00€
Dame-Blanche	7.50€
Dame-Noire	7.50€
Brésilienne Vanille	7.50€
Rose de Corfou (Sorbet citron et liqueur de Rose)	9.00€
Glace Enfant (Vanille ou chocolat) (2 boules)	4.50€
Dame-Blanche Enfant (2 boules)	5.50€
Café Gourmand (5 pièces)	12.00€

Un Peu De Chaleur

Infusion Bio au Safran	3.50€
Tisane Crétoise aux herbes de montagne	4.00€
Café, Déca, Expresso	3.30€
Café Grec	4.00€
Café Frappé	5.00€
Cappuccino	3.80€
Irish Coffee « Jameson »	10.00€
French Coffee (Grand-Marnier)	10.00€
Athenian Coffee (Metaxa)	9.00€
Italian Coffee (Amaretto)	9.00€
Bailey's Coffee	9.00€

Les Digestifs Grecs

Metaxa 5 étoiles	8.00€
Metaxa 7 étoiles	9.00€
Metaxa 12 étoiles	10.50€
Metaxa « Grande Olympian » 15 ans	11.50€
Metaxa « Private Reserve » 30 ans	13.00€
Metaxa « Angels treasure » 50 ans	16.50€
Tsikoudia Crétoise	7.50€
Liqueur de Rose	7.50€
Liqueur de Banane	7.50€
Liqueur de Violette	7.50€
Liqueur de Libera (Citron-verveine)	8.00€
Roots Diktamo (herbes des montagnes)	8.50€
Roots Masticha	8.50€
Roots Tentura (cannelle)	8.50€

Tsipouro

«Lost Lake» Robola	10.50€
«Lost Lake» Mouhtaro	9.00€
«Lost Lake» Malagousia	9.00€
«Lost Lake» Vieilli en Barrique	12.50€

Les Digestifs Traditionnels

Grand-Marnier	9.00€
Cointreau	9.00€
Poire Williams	9.50€
Eau de Villée	9.50€
Amaretto	9.00€
Bailey's	9.00€

LE ZORBA restaurant