

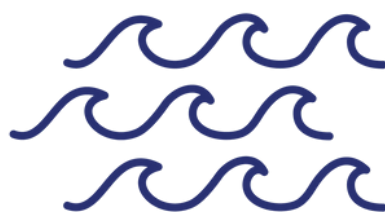
NOTRE CARTE

AUTOMNE - HIVER



L'ÉGÉE

Egée (Mythologie grecque, αἰγαίο) : Nom du Roi d'Athènes dont Thésée est le fils. Pensant que son fils Thésée était mort, Egée se jeta dans la mer à laquelle son nom fut donné.



Nous avons le plaisir de vous accueillir dans un cadre familial pour vous faire découvrir notre cuisine qui met en valeur les saveurs traditionnelles de la Grèce. Nos ingrédients sont frais et de saison, et proviennent majoritairement de producteurs locaux et en circuit court. Venez partager une expérience culinaire authentique, familiale et savoureuse.



ENTRÉES



Salade grecque

Entrée : 15.- Plat : 25.-

Tomates, concombres, oignons, féta, olives Kalamata, origan, huile d'olive grecque



Mezzés (3) au choix (accompagnés d'une pita)

15.-

- **Tirokaftéri** : féta, poivrons, piment, huile d'olive grecque
- **Houmous** : pois chiche, purée de sésame, ail, citron, huile d'olive
- **Caviar d'aubergines** : aubergines, ail, persil, huile d'olive grecque
- **Tzatziki** : concombre, yogurt grec, ail, vinaigre, huile d'olive grecque
- **Tapenade** : olive verte, câpre, anchois, huile d'olive, citron
- **Taramosalata** : œufs de cabillaud, oignon, pomme de terre, pain, citron, huile d'olive grecque



Dolmades yalantzi

10.-

Feuilles de vignes farcies au, riz, oignon, herbes aromatiques, citron, huile d'olive grecque, yaourt grec et menthe



Salade messinia

Entrée : 18.- Plat : 28.-

Laitue pommée, roquette, jeune pousse d'épinards, figue, orange, œuf, tomate cerise, fromage graviera, baguette pita, carottes, sauce miel-moutarde-orange



Pitas supplémentaires

1 pièce, 1.50-



Sans gluten



Sans lactose



Végétarien



PLATS

VIANDES



Moussaka

28.-

Aubergines, pommes de terre, courgettes, bœuf, béchamel, épices



Burger aux saveurs méditerranéennes 27.-

Pain burger, steak haché Black Angus, fromage, oignon caramélisé, betterave, épices, salade, accompagné de frites



Taskabab

32.-

Ragout de bœuf mijoté aux saveurs d'Anatolie accompagné de riz blanc et sauvage  



Gyros porc ou poulet

28.-

Porc ou poulet mariné, frites, pita - tomates/oignons et tzatziki

ENFANTS



Gyros porc ou poulet

15.-

Porc ou poulet mariné, frites, pita - tomates/oignons et tzatziki

Une grande partie de nos plats peuvent être adaptés en version enfants, n'hésitez pas à nous demander !



Sans gluten



Sans lactose



Végétarien



VÉGÉTARIENS



Moussaka végétarienne

28.-

Aubergines, pommes de terre, courgettes, protéines végétales (champignons, blanc d'œuf), béchamel, épices 

POISSONS



Poisson entier (selon arrivage) au four, disponible du mercredi au samedi

32.-

Poisson selon arrivage cuit au four, accompagné de frites ou salade



Tagliatelles petits poulpes, sauce vin rouge

32.-

Petit poulpe, tagliatelles, sauce vin rouge, tomate, oignon, pointe de piment, épice 

Attention, certaines de nos préparations peuvent contenir des arachides ! Merci de nous consulter si vous avez des allergies.

Provenance : Poisson (Suisse / Méditerranée), Agneau (Suisse / Irlande), Poulpe (Méditerranée, Atlantique Nord), Pain burger (Suisse), Pita (Grèce)



Sans gluten



Sans lactose



Végétarien



DESSERTS



Yaourt à la grecque

8.-

Yaourt avec miel et noix  



Crème brûlée citron

8.-

Crème brûlée servie dans un demi citron  



Ravani ou Portocalopita

10.-

Ravani : Gâteau semoule, 4 épices, boule de glace 

Portocalopita : Pâte filo, œuf, orange, lait, boule de glace 



Boule de glace artisanales "Les Oliviers"

4.20.-

Café, chocolat, sorbet abricot, sorbet citron
jaune, vanille des îles, pistache fine, Jamaïca



Sans gluten



Sans lactose



Végétarien



BOISSONS

SOFTS

Coca-cola, Sinalco, Rivella, Thé froid maison,
jus de pomme gazeux Ramseier, Jus de
raisin pétillant bio - 33cl 4,50.-

San Bitter 4,50.-

Jus de pomme bio, Suisse - 3dl 5,50.-

Three cents - 24cl (grappefruit, tonic,
agean tonic, ginger beer) 5,50.-

Sirop Morand 2,50.-

Eau gazeuse maison verre 3dl : 1,80.-
Bouteille 5dl : 2,80.-

Eau plate filtrée Gratuit

Jus de fruits frais pressé 7.-

CAFÉS ET THÉS

Expresso, Café crème, Café grec 3,80.-

Renversé, Café frappé 4,20.-

Cappuccino 4,80.-

Notre sélection de thés et tisanes 3,80.-



BIÈRES

Pression :

- Blonde : Cardinal
- Blanche : Nébuleuse

3dl : 5.- / 5dl : 7.-

3dl : 5,50.- / 5dl : 7,50.-

Mythos (grec) bouteille

4,80.-

Fix (grec)

4,80.-

Bière blonde sans alcool

4,80.-

SPIRITUEUX

Mastiha

6,50.-

Racomelo

5.-

Ouzo

5.-

Tentura

5.-

Limoncello di Limoni (25°)

6,50.-

Metaxa ★★★★★

6,50.-



APÉRITIFS

Athènes Spritz - Vermouth grec - vin moussoux - eau gazeuse 12.-

Hugo - Sirop fleur de sureau - vin moussoux - citron vert - menthe 12.-

Mojito - Rhum blanc, jus citron, menthe, sucre canne, eau gazeuse 12.-

Gin Tonic - Gin, Gordon, tonic 12.-

Gin Tonic Grec - Gin KB-42 (grec), tonic, three cents 15.-

Campari 6.-

Martini blanc 5.-

Roots Divino Bianco (sans alcool) 5.-

Virgin mojito - Limonade, jus de citron, menthe, sucre canne, eau gazeuse 8.-



VINS

Blanc

	Verre	Bouteille
• Moscofilero Skouras (100% Moscofilero) Péloponèse	5,50.-	41.-
• Assyrtiko Lyrarakis (100% Assyrtiko) Crète	6,50.-	43.-
• Réserve gastronomique (Chasselas, Chardonnay) La Capitaine, Gland	8,50.-	55.-

Rosé

• Cuvée Prestige IGP Skouras (70% Agiogitiko 30% Moscofilero) Péloponnèse	5,50.-	33.-
• Amethystos Costa Lazaridi (80% Cabernet Sauvignon 20% Merlot) Macédoine	7.-	48.-

Rouge

• Néméa AOP St Georges Skouras (100% Agiogitiko) Péloponnèse	6,50.-	44.-
• Xinomavro Alpha Estate (100% Xinomavro) Florina	8,50.-	55.-
• Cuvée III (C. Sauvignon, Agiorgitiko, Mavrodaphne) Péloponnèse	8,50.-	55.-
• Equinoxe (Gamaret, Garanoir, Gamay, Diolinoir) La Capitaine, Gland	8,50.-	55.-

Pétillant

• Caïr Brut de Rhodes	7,50.-	55.-
------------------------------	--------	------



NOS LIENS

Suivez-nous



Site Internet



Facebook



Instagram

Laissez-nous un avis



Google



Tripadvisor

