

## SOUPES - ΣΟΥΠΕΣ

<i>Soupe à l'oignon gratinée - Κρεμμυδόσουπα gratinée</i>	11,00
<i>Velouté de tomates - Κρέμα τομάτας</i>	8,00

## HORS D'OEUVRES - ΟΡΕΚΤΙΚΑ

<i>Tarte flambée - Τάρτα φλαμπέ</i> <i>fromage blanc, munster, κρεμμύδι, καπνιστό μπέικον</i>	11,00
<i>Moules marinière - Μύδια μαρινιέρ</i>	11,00
<i>Tartare de saumon à l'oriental - Tartare σολομού oriental</i> <i>φρέσκο σολομός, wasabi, σόγια sauce, μπρίκ</i>	15,00
<i>Mille-feuille d'avocat et crabe - Μιλφέιγ με καβούρι και αβοκάντο</i>	16,00
<i>Râté de foie - Πατέ απο συκώτι χήνας</i>	22,00
<i>Asperges grillées à la sauce Hollandaise - Σπαράγγια sauce ολλαντέζ</i>	13,00
<i>Jamon Iberico pata negra D.O.P. - Χαμόν Ιμπέρικο "πάτα νέγρα"</i>	50 gr. 25,00
<i>Tabla de embutidos ibéricos / Chorizo / Lomo - Ποικιλία Ιβηρικών αλλαντικών</i>	50 gr. 18,00
<i>Crêpes au fromage / champignons / jambon / épinards - Κρέπες τυρί / μανιτάρια / ζαμπόν / σπανάκι</i>	12,00
<i>Camembert aux amandes - Καμαμπέρ σε κρούστα αμυγδάλου</i>	12,00
<i>Champignons à la provençale / à la crème - Μανιτάρια προβενσάλ / με κρέμα</i>	11,00
<i>Escargots de Bourgogne - Σαλιγκάρια Βουργουνδίας 12τεμ.</i> <i>βούτηρο, σκόρδο, μαιντανό.</i>	6τεμ. 10,00 20,00

## SALADES - ΣΑΛΑΤΕΣ

<i>Salade de chèvre chaud - Σαλάτα με ζεστό κατσικίσιο τυρί</i> <i>αντίδι, φιλετίνια, ροδέλες κολοκυθιών, λόλα, ελιές, βινεγκρέτ μελιού και βαλσάμικο.</i>	15,00
<i>Salade César aux croûtons et aux anchois - Σαλάτα Σεζάρ</i> <i>κρουτόν και ατζούγιες</i>	10,00
<i>Salade vert avocat tomates cerises - Πράσινη αβοκάντο τοματίνια</i>	10,00
<i>Salade de brocoli - Σαλάτα μπρόκολο βινεγκρέτ σόγιας, πολύχρωμες πιπεριές</i>	10,00

## PLATS PRINCIPAUX - ΚΥΡΙΑ ΣΠΙΤΑ

*Châteaubriand sauce Béarnaise pour 2 pers.- Σατομπριάν sauce Béarnaise για 2 άτομα* 65,00

*Steak Tartare bio - Στέικ Ταρτάρ από βιολογικό μοσχάρι Νάξου* 29,00

*Rib eye US - Rib eye Αμερικής prime* 38,00

*Filet grillée / Entrecôte grillée sauce au choix - Φιλέτο σχάρας / Αντρεκότ σχάρας* 26,00 20,00

*Bitok à la Russe - Μπιφτέκι à la Russe* 16,00

*Filet sauce café de Paris* 29,00 *Entrecôte sauce café de Paris* 23,00

*Nos viandes sont d'origine Grecque, Française, Espanol et EU et de races Limousine, Black Angus, Hereford et Rubia Gallega Sont accompagnées de légumes de saison, pommes allumettes maison et au choix parmi les sauces*

*Béarnaise, Madère, Roquefort, Mexicaine et Au Poivre vert.*

*sauce café de Paris 3,00*

*Τα κρέατα προέρχονται από Ελλάδα, Γαλλία, Ισπανία και ΗΠΑ και ανήκουν στις φυλές Limousine, Black Angus, Hereford and Rubia Gallega. Συνοδεύονται από λαχανικά εποχής, σπιτικές pommes allumettes και επιλογή από sauce*

*Béarnaise, Madère, Roquefort, Mexicaine και Au Poivre vert.*

*sauce café de Paris 3,00*

*Sole meunière ou grillée - Γλώσσα dover meunière ή σχάρας /κιλό* 58,00

*Confit de canard croustillant - Τραχανό Confit πάπιας πράσο, sauce μουστάρδα Dijon* 19,00

*Tartare de deux saumons - Ταρτάρ δύο σολομών* 20,00

*Coq au vin - Κόκορας κρασάτος* 18,00

*Saumon au miso, gingembre et miel - Σολομός με μίσο, τζιτζερ και μέλι* 20,00

*Risotto aux porcinis et aux morilles- Ριζότο με πορτσίνι και μορχέλες* 16,00

*Paillard de poulet grillé - Κοτόπουλο σχάρας paillard* 15,00

*Magret de canard à l'orange - Στήθος πάπιας με sauce πορτοκάλι* 20,00

## *Γλυκά - Desserts*

*Tart Tatin*

*10,00*

*Πάβλοβα με φρούτα του δάσους - Pavlova aux fruits rouges*

*10,00*

*Κρέπες σοκολάτα - Crêpes au chocolat*

*8,00*