



LA PESCADERIA

FISH MARKET

*Menu fourni à titre indicatif seulement.
Les menus sont sujets à changement
et seront reconfirmés une fois à bord*

Pain Pita & Tartinades

Tzatziki & tarama

Mezzés Froids

Salade grecque

Tomates mûries sur pied, concombres, olives, oignons, poivrons, feta grecque affinée en fût et huile d'olive extra-vierge

Salade romaine

Aneth, oignons nouveaux, manouri grillé, sauce vinaigrette

Houmous

Pois chiches, tahini, ail, jus de citron et huile d'olive extra-vierge

Grosses câpres

Melitzanosalata

Aubergine fumée, ail, persil, oignons rouges, jus de citron et huile d'olive extra-vierge

Poivrons

Poivrons rouges, jaunes et verts grillés avec de l'huile d'olive extra-vierge et du vinaigre balsamique de 25 ans d'âge

Légumes grillés

Yaourt à la menthe et mastelo

Carottes

Citron confit biologique, cumin, huile d'olive extra-vierge

Salade d'oranges fraîches

Oignon blanc et grenade, menthe, huile d'olive extra-vierge

Assortiment d'olives

Salade Karpouzi

Pastèque, feta, menthe fraîche

Mezzés Chauds

Moussaka

Aubergines légèrement poêlées, mélange de bœuf et d'agneau hachés, tomates cuites, le tout lié avec une sauce béchamel

Fritto misto (anchois / crevettes / calamars)

Légèrement poêlés avec du persil et du citron

Falafel

Bâtonnets de feta frits

Poulpe grillé

Ragoût de pommes de terre, paprika

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

* Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), de fruits de mer, de crustacés ou d'œufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Certains aliments peuvent avoir été congelés. Ces aliments sont décongelés selon les procédés les plus scrupuleux qui n'altèrent pas les qualités organoleptiques des produits.

Poissonnerie*

Veillez consulter le tableau pour connaître notre offre saisonnière.

Dégustez votre poisson simplement grillé avec des haricots « gigantes » de Prespes et des pommes terre citronnées à la grecque | Prix pour 100 g

Carabineros 

Homard bleu de Bretagne 

Langoustine 

Gambas sauvages de Toscane 

Langouste 

Saint-Pierre argenté 

Mérou

Turbot

Saumon des Îles Féroé

Sole de Douvres

Dorade royale biologique de Sardaigne

Bar biologique de Sardaigne

Espadon

Thon

Lotte

Pagre

Rouget

Pageot rouge

Calamars

Maquereau

Sardines

Coquilles Saint-Jacques 

Sauces

Ladolemono, Salmoriglio, Amande fumée et poivre De La Vera, Poivre, Herbes fraîches, Tomate fraîche

Si tu n'aimes pas le poisson...

Côtelettes d'agneau grillées au tzatziki

Moussaka

Les Hôtes qui ont acheté le forfait « Dinner and Bubbles » peuvent choisir 3 mezes par personne, 1 portion de tout poisson spécifiquement étiqueté dans notre comptoir, à l'exception de ceux marqués du  et 1 dessert. Vous pouvez remplacer la portion du plat de poisson inclus dans le forfait par un plat marqué de  pour 50% du prix indiqué. Tout plat supplémentaire sera facturé au prix fort.

Si vous avez une allergie ou une sensibilité à des aliments spécifiques, veuillez en informer notre personnel avant de commander.

*Avis de santé publique: la consommation de viandes crues ou insuffisamment cuites (volaille, bœuf, agneau, porc, etc.), de fruits de mer, de crustacés ou d'œufs peut augmenter votre risque de maladie d'origine alimentaire, en particulier si vous avez certaines conditions médicales.

Certains aliments peuvent avoir été congelés.

Ces aliments sont décongelés selon les procédés les plus scrupuleux qui n'altèrent pas les qualités organoleptiques des produits.

Desserts

Karidopita et crème glacée à la vanille

Cheesecake

Fruits frais de saison

Baklava

Yaourt grec, miel et dessert à la pistache

Si vous avez une allergie ou une sensibilité à des aliments spécifiques,
veuillez en informer notre personnel avant de commander.
Certains aliments peuvent avoir été congelés. Ces aliments sont décongelés selon les procédés
les plus scrupuleux qui n'altèrent pas les qualités organoleptiques des produits.

