



Le Pirée

Restaurant grec

*Farida et Stéfanos vous souhaitent
la bienvenue et un bon appétit.*

NOS APÉRITIFS

ALCOOLISÉS

Maitre Pierre	7.00€
AP. Maison	9.00€
Moselle Cassis	7.00€
Ouzo	8.00€
Campari Orange	8.00€
Martini Rouge ou Blanc	7.00€
Porto Rouge ou Blanc	7.00€
Ricard	8.00€
Cava	7.00€
Gancia	7.00€
Samos	7.00€
Gin	8.00€
Pisang orange	7.50€
Mavrodaphne	7.00€
Picon vin blanc	9.00€

NON ALCOOLISÉS

Pisang	7.00€
Bitter	7.00€

NOS BOISSONS

Chaudfontaine Plate ¼ Litre	3,20€
Chaudfontaine Pétillante ¼ Litre	3,20€
Chaudfontaine Plate ½ Litre	7.00€
Chaudfontaine Pétillante ½ Litre	7.00€
Chaudfontaine Plate Litre	9.00€
Chaudfontaine Pétillante Litre	9.00€
Jupiler	3.20€
Mythos	4.50€
Leffe	4.00€
Royal Bliss Tonic	3.20€
Jus d'Orange	3.20€
Jus Pomme Cerise (Minut Maid)	3.20€
Fanta Orange	3.20€
Sprite	3.20€
Coca-Cola – Coca Zéro	3.20€
Fuze Tea Peach	3.20€

NOS ENTRÉES

FROIDES

Tarama	10.00€
Tzatziki	10.00€
Salade Grecque	15.00€
Feta	12.00€
Saumon sur toast	23.00€

CHAUDES

Scampis Pirée	19.00€
Scampis à l'ail	19.00€
Saganaki	19.00€
Brochette de Scampis	21.00€
Cuisses de Grenouilles à l'ail	15.00€
Moussaka	17.00€
Dolmadis Citron	15.00€
Calamars Frits	14.00€
Mezze 1 personne	19.00€
2 personnes	36.00€
3 personnes	50.00€
Feta Chaude	12.00€
Poulpe à la Crétoise	13.00€

PLATS CUISINÉS

Lapin à la Grecque	20.00€
Côte de Veau Grand-Mère	35.00€
Giouvetsi Scampis	26.00€
Giouvetsi Agneau	24.00€
Lasagne à la Grecque	18.00€

GRILLADES

Brochette de Blanc de Volaille	21.00€
Brochette de Bœuf	22.00€
Brochette d'Agneau	25.00€
Côtes d'Agneau (4pcs)	28.00€
Brochette Pirée	23.00€
Mix Grill	24.00€
Kokalakia	22.00€
Tranche de Gigot du Chef	26.00€
Pavé	28.00€
Côte à l'os	39.00€

SAUCES

Archiduc	4.00€
Béarnaise	4.50€
Roquefort	4.50€
Poivre Vert	4.00€
Infernale	4.50€
Du Chef	4.00€

ACCOMPAGNEMENTS

Pâtes Grecques	
Pomme de terre au four	
Frites	
Supplément accompagnement	1.50€

POISSONS

Filet de Saumon à la Dijonnaise	27.00€
Filet de Cabillaud à la Provençale	30.00€

DESSERTS

Assortiment de Pâtisseries Grecques	10.00€
Profiteoles	8.00€
Sabayon	10.00€
Mousse au Chocolat maison	8.00€
Crêpes maison Mikado	12.00€
Tiramisu maison	8.00€
Moelleux au chocolat	8.00€
Café Gourmand	12.00€

GLACES

Dame Blanche / Dame Noire	8.00€
Brésilienne	8.00€
Coupe Tiramisu	8.00€
Sorbet Citron	10.00€
Coupe aux fraises (En saison)	11.00€

DIGESTIFS

Metaxa	9.00€
Cointreau	10.00€
Grand Marnier	12.00€
Poire William	12.00€
Cognac	10.00€
Whisky J&B	9.00€
Jack Daniel's	10.00€
Calvados	9.00€
Liqueur de Rose / Coco / Banane	9.00€
Violette	9.00€
Amaretto	9.00€

BOISSONS CHAUDES

Café	4.00€
Café Grec	4.00€
Café Chantilly	4.20€
Irish Coffee	10.00€
Thé	5.00€

Vous êtes allergique ou intolérant ? Signalez-le

NOS VINS

VINS ROUGES

Val de Loire

St Nicolas de Bourgueil 31.00€
Domaine Réthoré

Pays d'Oc

Château Lalande-Cabardès 34.00€

Bordeaux

Château Roc de Ségur 36.00€

Puisseguin St Emilion 45.00€

Château La Millerie

Côte de Blaye 31.00€

Château Les Hivers Grillet 1/2 21.00€

Beaujolais

Beaujolais Villages 32.00€

Saint Amour 48.00€

1/2 25.00€

Côtes du Rhône

Les trois soeurs 36.00€

NOS VINS AU PICHET

Verre (Rouge, Blanc, Rosé) 3.00€

1/4 Litre (Rouge, Blanc, Rosé) 6.00€

1/2 Litre (Rouge, Blanc, Rosé) 11.00€

1 Litre (Rouge, Blanc, Rosé) 19.00€

Retsina 1/2 Litre 11.00€

Retsina 1 Litre 19.00€

VINS BLANCS

Muscadet

Domaine de l'aurière 34.00€

Languedoc

Domaine du Bosquet 32.00€

Chardonay

Bourgogne

Macon 42.00€

Domaine Monterrains

Alsace

Pinot Gris 36.00€

1/2 23.00€

Pinot Blanc 34.00€

VINS ROSÉS

Côtes de Provence

Villa Garrel 31.00€

Domaine de Fabre

Alsace

Pinot Noir 36.00€

1/2 23.00€

CHAMPAGNE

Champagne Blondel Trichet 50.00€

NOS VINS GRECS

VINS ROUGES

Vin de Crête 26.00€

Kastropolitia 27.00€

Agiorgitiko 29.00€

Naoussa Boutari 29.00€

Montenero 31.00€

VINS BLANCS

Apelia 25.00€

Retsina 23.00€

VINS ROSÉS

Boutari Spécial (sec) 31.00€

Vin de Crête 26.00€

