

## DESSERTS

**Halva gemisto - 10€**

Gâteau à la semoule farci aux figues et au fromage anthotyro

**Portokalopita - 10€**

Gâteau à la pate filo et à l'orange

**Yaourt grec - 10€**

Aux fruits confits de saison

**Baklava - 10€**

Au miel de thym crétois et aux noix

## BOISSONS

Vittel, Badoit, 1/2L - 5€

Vittel, Badoit, San Pellegrino, 1L - 7€

Eau pétillante de Mastiha de Chios - 5,50€

Limonade grecque - 5,50€

Jus d'orange, Jus d'abricot - 5,50€

Coca-Cola - 5,50€

Bière grecque - 6€

Café, Déca - 2,60€

Café grec - 3,50€

Thé, Infusion des montagnes grecques - 6€

**"QUE TON ALIMENTATION SOIT TA PREMIÈRE MÉDECINE"  
HIPPOCRATE**

Cuisine exclusivement faite maison, privilégiant le circuit court et la qualité du produit frais.

Viande racée origine France.

Retrouvez notre cuisine dans nos traiteurs, et via notre service Catering pour vos événements.

Menu réalisé par notre Cheffe Dina Nikolaou.



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEUR



*Evi Evane*

MAISON GRECQUE FAMILIALE

# ENTRÉES

## Tarama "Evi Evane" - 10€

Aux citrons confits

*Supplément boutargue de Missolonghi: 7€*

## Houmous - 10€

Purée de pois-chiches au tahini grec, huile de curcuma, stragalia

## Dolmades - 12,50€

Feuilles de vignes farcies, tzatziki

## Horiatiki Salata - 12,50€

Tomates cerises, concombre, féta AOP, poivrons, oignons,  
pain d'orge crétois, olives de Kalamata

## Spetzofai - 16,50€

Pôlée traditionnelle de Pelion, saucisse de boeuf Karamanlidiko,  
poivrons marinés, sauce tomate et féta AOP

## Tyrokroketès - 12,50€

Croquettes de fromages - Féta AOP, Kefalotyri, Graviera -  
confiture de figues de Kalamata

## Tiganita Spanakopita - 14,50€

Galette farcie aux épinards et féta, sauce au yaourt grec

## Vetouli tigania - 17€

Fromage de vache de l'île de Syros poêlé,  
champignons et herbes fraîches

## Pain pita - 1,20€

# PLATS

## **Htapodi - 28€**

Poulpe braisé, purée de fava de Larissa

## **Lavraki - 27€**

Filet de bar, pôlée de courges, sauce ladolemono

## **Soupiès me spanakorizo - 26,50€**

Seiches, risotto au fenouil et aux épinards

## **Moussaka "Evi Evane" - 27€**

Aubergines grillées, viande de veau, crème de féta AOP

## **Soutzoukakia - 23€**

Boulettes de veau onctueuses,  
purée de pomme de terre à la féta AOP

## **Koukouloto - 27€**

Gyros de poulet fermier enrobé dans une feuille de brick,  
légumes et féta AOP

## **Moschari kokkinisto Youvetsi - 27€**

Veau à la sauce tomate, pâtes orzo Kritharaki au fromage Graviera

## **Moussaka végétarienne - 24,50€**

Mijoté de champignons, aubergines grillées et béchamel

## DESSERTS

**Halva gemisto - 10€**

Semolina dessert, with figs and anthotyro cheese

**Portokalopita - 10€**

Orange cake with filo pastry

**Greek yogurt - 10€**

With seasonal candied fruits

**Baklava - 10€**

With thyme honey from Crete and nuts

## BEVERAGE

Vittel, Badoit, 1/2L - 5€

Vittel, Badoit, San Pellegrino, 1L - 7€

Sparkling water with Mastiha from Chios - 5,50€

Orange juice, apricot juice - 5,50€

Coca-Cola - 5,50€

Greek beer - 6€

Coffee, Decaff - 2,60€

Greek coffee - 3,50€

Tea and infusions - 6€

**"LET FOOD BE THY MEDICINE"  
HIPPOCRATES**

Exclusively homemade cooking, favourising local food network and qualitative fresh products.  
Purebred Meat from France.

The menu is created by our Chef Dina Nikolaou.



**ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEUR**



*Evi Ewane*

GREEK FAMILY RESTAURANT

# STARTERS

## **Tarama "Evi Evane" - 10€**

With candied lemon

*Additional Botarga from Missonloghi: 7€*

## **Houmous - 10€**

Chickpeas puree, with greek tahini, curcuma oil, fried chickpeas

## **Dolmades - 12,50€**

Stuffed wine leaves, tzatziki

## **Horiatiki Salata - 12,50€**

Cherry tomatoes, cucumber, feta cheese, peppers, onions,  
Cretan croutons, olives from Kalamata

## **Spetzofai - 16,50€**

Traditionnal stir fry from Pelion, Karamanlidiko beef saucage,  
red pepper, tomato sauce and feta cheese

## **Tyrokroketès - 12,50€**

Cheese croquette - Feta, Kefalotyri and Graviera,  
Kalamata fig jam

## **Tiganita Spanakopita - 14,50€**

Galette stuffed with spinach and feta cheese, Greek yogurt sauce

## **Vetouli Saganaki - 17€**

Cow cheese from Syros Island,  
pan-fried mushrooms and fresh herbs

## **Pita bread - 1,20€**

# MAIN DISHES

## **Htapodi - 28€**

Grilled octopus, fava bean puree from Larissa

## **Lavraki - 27€**

Seabass, stir fried squash, ladolemono sauce

## **Moussaka "Evi Evane" - 27€**

Grilled eggplants, veal meat, feta cheese cream

## **Soutzoukakia - 23€**

Veal meat balls,  
potato puree with feta cheese

## **Koukouloto - 27€**

Chicken gyro, wrapped in brick pastry,  
vegetables and feta cheese

## **Vegeterian moussaka - 24,50€**

With mushrooms, grilled eggplants and bechamel

## **Soupies me spanakorizo - 25€**

Cuttlefish, risotto with fennel and spinach

## **Moschari kokkinisto Youvetsi - 27€**

Veal with tomato sauce, orzo pasta Kritharaki with Graviera cheese



# MENU DÉJEUNER

ENTRÉE + PLAT /  
PLAT + DESSERT  
24,90€

ENTRÉE + PLAT  
+ DESSERT  
29,90€

## Dolmades

Feuilles de vignes farcies, tzatziki

## Tyrokroketès

Croquettes de fromages - Féta AOP, Kefalotyri, Graviera - confiture de figues de Kalamata

## Tarama "Evi Evane"

Et citron confit

## Soutzoukakia

Boulettes de veau onctueuses, purée de pomme de terre à la féta AOP

## Filet de poisson selon arrivage

Légumes à l'huile d'olive

## Moussaka végétarienne

Mijoté de champignons, aubergines grillées

## Desserts

Au choix parmi ceux de la carte

Pain pita - 1,20€



# LUNCH MENU

**STARTER + MAIN  
COURSE / MAIN  
COURSE + DESSERT  
24,90€**

**STARTER +  
MAIN COURSE +  
DESSERT  
29,90€**

## **Dolmades**

Stuffed wine leaves, tzatziki

## **Tirokroketès**

Cheese croquettes - Feta, Kefalotyri, Graviera - fig jam

## **Tarama "Evi Evane"**

With candied lemon

## **Soutzoukakia**

Veal meat balls, potato purée with feta cheese

## **Fish filet**

Marinated vegetables

## **Vegeterian moussaka**

With mushrooms and grilled eggplants

## **Dessert**

From the menu

**Pain pita - 1,20€**

