



BIENVENUE CHEZ EVI EVANE

Une Maison Grecque fondée en 2005 par les soeurs Maria et Dina Nikolaou.

Leur volonté a toujours été de transmettre la générosité de la cuisine grecque au travers son terroir, son histoire, ses émotions, et loin des clichés.

La Cheffe Dina Nikolaou, véritable Ambassadrice de la cuisine grecque en France, transmet ses recettes et ses idées dans ses livres de cuisine et ses émissions télévisées.

Aujourd'hui, la Maison Evi Evane compte ce restaurant, six adresses d'épicerie/traiterie et un service événementiel.

KALI OREKSI!

Καλή όρεξη!

Evi Evane
MAISON GRECQUE FAMILIALE

ENTRÉES

ΤΑ ΠΡΩΤΑ

Tarama "Evi Evane" - 12,50€

Aux citrons confits

Tzatziki au yaourt grec - 12€

Poêlée de tomates cerise

Dolmadès - 13,50€

Feuilles de vignes farcies, yaourt grec

Horiatiki, la salade grecque - 15€

Tomates, concombre, olives de Kalamata,
féta AOP, paximadi de Crète

Filo Féta - 14€

Féta AOP cuite enrobée de pâte filo,
confiture de poivrons de Florina

Kolokythokeftèdes - 14,50€

Boulettes de courgettes, herbes fraîches & féta AOP

Htapodo-Salata - 17,90€

Salade de poulpe, légumes, fruits et pomme de terre

Boutargue Trikalinos de Missolonghi - 19€

Fruits de saison, crème de yaourt grec aux herbes

Pain pita - 1,50€

Huile d'olive de Crète & origan séché

PLATS

ΤΑ ΠΛΑΤΑ

Revythada - 23€

Pois chiches confits aux aubergines,
sauce tomate et tomates séchées de Kyrtoni

Supp. Saucisse Horiatiko aux poireaux de Drama +4€

Moussaka végétarienne - 26€

Mijoté de champignons

Htapodi - 28,50€

Poulpe et purée de fava de Larissa

Lavraki - 28€

Filet de bar, haricots verts,
raisins secs, sauce ladolemono

Youvetsi de Garidès - 28€

Petites pâtes orzo kritharaki aux crevettes et fenouil

Moussaka "Evi Evane" - 28€

Viande de veau, crème de féta AOP

Gyros de porc - 27€

Pommes de terre écrasées, yaourt frais aux herbes

Soutzoukakia - 28€

Boulettes de veau onctueuse à la sauce tomate,
purée de pomme de terre

Pain pita - 1,50€

Huile d'olive de Crète & origan séché

DESSERTS

τα επιδόρπια

Mosaïko pistache & fraise - 11€

Buche froide au chocolat blanc, pistache d'Égine et biscuit

Portokalopita - 11€

Gâteau à la pâte filo et à l'orange

Ekmek aux pistaches - 11€

Gâteau traditionnel à la brioche, crème à la vanille

Galaktoboureko à la rose - 11€

Gâteau à la semoule et au lait en feuille de brick

BOISSONS

τα ποτά

Vittel, Badoit, 1/2L - 5€

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

Eau pétillante de Mastiha de Chios, 33cL - 5,50€

Limonade, 23cL - 5,50€

Jus d'orange, Jus d'abricot, 25cL - 5,50€

Coca-Cola, 33cL - 5,50€

Bière grecque, 33cL - 7€

Café, Déca - 2,90€

Café grec - 3,50€

Cappuccino - 4,90€

Thé & Infusion grecs - 6€

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

Menu réalisé par notre Cheffe Dina Nikolaou.

Découvrez notre cuisine aussi dans nos
épiceries/traiteurs, et pour vos événements avec
notre service Catering.

Viandes Origine France
Prix Service Compris.



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEUR





WELCOMETOEVIEVANE

A Greek House founded in 2005 by sisters Maria and Dina Nikolaou.

Their mission has always been to share the generosity of Greek cuisine through its terroir, its history, its emotions, and far from clichés.

Chef Dina Nikolaou, a true ambassador of Greek cuisine in France, has been sharing recipes and her beliefs in her books and on Greek television shows for over two decades.

Today, Maison Evi Evane includes a restaurant, six delicatessen in Paris, and an catering service.

KALI OREKSI!

Καλή όρεξη!

Evi Evane
MAISON GRECQUE FAMILIALE

STARTERS

τα πρώτα

Tarama "Evi Evane" - €12.50

With preserved lemons

Tzatziki with Greek yogurt - €12

Sautéed cherry tomatoes

Dolmadès - €13.50

Stuffed vine leaves, Greek yogurt

Horiatiki, the Greek Salad - €15

Tomatoes, cucumber, Kalamata olives,
PDO feta cheese, Cretan paximadi rusks

Filo Feta - €14

Baked PDO feta cheese wrapped in filo pastry,
Florina pepper jam

Kolokythokeftèdes - €14.50

Zucchini fritters with fresh herbs & PDO feta cheese

Htapodo-Salata - €17.90

Octopus salad with vegetables, seasonal fruits and potatoes

Trikalinos Bottarga from Missolonghi - €19

Seasonal fruits, Greek yogurt herb cream

Pita Bread - €1.50

Cretan olive oil & dried oregano

MAIN DISHES

ΤΑ ΠΛΑΤΑ

Revythada - €23

Slow-cooked chickpeas with eggplant,
tomato sauce and sun-dried tomatoes from Kyrtoni
Extra Drama Horiatiko leek sausage +€4

Vegetarian Moussaka - €25

Mushroom stew

Htapodi - €28.50

Octopus with fava purée from Larissa

Lavraki - €28

Sea bass fillet, green beans,
raisins and ladolemono sauce

Youvetsi with Garidès - €28

Kritharaki orzo pasta with shrimp and fennel

Moussaka "Evi Evane" - €28

Veal, PDO feta cream

Pork Gyros - €27

Crushed potatoes, fresh herb yogurt

Soutzoukakia - €28

Tender veal meatballs in tomato sauce,
mashed potatoes

Pita Bread - €1.50

Cretan olive oil & dried oregano

DESERTS

ΤΑ ΕΠΙΔΟΡΤΙΑ

Pistachio & Strawberry Mosaïko - €11

White chocolate and Aegina pistachio chilled cake with biscuit

Portokalopita - €11

Filo and orange cake

Ekmek with Pistachios - €11

Traditional brioche-based cake, vanilla cream

Rose Galaktoboureko - €11

Semolina and milk custard pastry wrapped in crisp filo pastry

BEVERAGE

ΤΑ ΠΟΤΑ

Vittel, Badoit, 1/2L - €5

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

Sparkling water with Mastiha from Chios, 33cL - €5,50€

Lemonade, 23cL - €5,50

Orange juice, Apricot juice, 25cL - €5,50

Coca-Cola, 33cL - €5,50

Greek beer, 33cL - €6

Coffee, Decaff - €2,90

Greek coffee - €3,50

Cappuccino - €4,90

Greek Tea or Infusions - €6

"LET FOOD BE THY MEDICINE" HIPPOCRATES

Menu created by our Chef Dina Nikolaou.

Discover our cuisine as well in our delicatessen boutiques, and for your events with our Evi Evane Catering service.

Meat of French origin.
Service included.



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEUR



LE DÉJEUNER

E+P / P+D **27€** E + P + D **35€**

Tarama "Evi Evane"
Et citrons confits

Tzatziki au yaourt grec
Poêlée de tomates cerise

Dolmadès
Feuilles de vignes farcies, yaourt grec

Filo Féta
Féta AOP cuite enrobée de pâte filo, confiture de poivrons de Florina

Plat du jour

Horiatiki, la Salade Grecque
Tomates, concombre, olives de Kalamata,
féta AOP, paximadi de Crète

Poisson du jour
Légumes à l'huile d'olive

Soutzoukakia
Boulettes de veau onctueuse à la sauce tomate,
purée de pomme de terre

Desserts
Au choix parmi ceux de la carte

Pain pita - 1,50€
Huile d'olive de Crète & origan séché



THE LUNCH

S+M / M+D €27 S + M + D €35

Tarama “Evi Evane”
with preserved lemons

Tzatziki with Greek yogurt
Sautéed cherry tomatoes

Dolmadès
Stuffed vine leaves, tzatziki

Filo Feta
Baked PDO feta cheese wrapped in filo pastry, fig jam

Dish of the day

Horiatiki, the Greek Salad
Tomatoes, cucumber, Kalamata olives,
PDO feta cheese, Cretan paximadi rusks

Fish of the day
Vegetables in olive oil

Soutzoukakia
Tender veal meatballs in tomato sauce,
mashed potatoes

Desserts
Choice from the dessert menu

Pita bread – €1.50
Cretan olive oil & dried oregano



ENTRÉES

ΤΑ ΠΡΩΤΑ

Tarama "Evi Evane" - 12,50€

Aux citrons confits

Tzatziki au yaourt grec - 12€

Poêlée de tomates cerise

Dolmadès - 13,50€

Feuilles de vignes farcies, yaourt grec

Horiatiki, la salade grecque - 15€

Tomates, concombre, olives de Kalamata,
féta AOP, paximadi de Crète

Filo Féta - 14€

Féta AOP cuite enrobée de pâte filo,
confiture de poivrons de Florina

Kolokythokeftèdes - 14,50€

Boulettes de courgettes, herbes fraîches & féta AOP

Htapodo-Salata - 17,90€

Salade de poulpe, légumes, fruits et pomme de terre

Boutargue Trikalinos de Missolonghi - 19€

Fruits de saison, crème de yaourt grec aux herbes

Pain pita - 1,50€

Huile d'olive de Crète & origan séché

PLATS

ΤΑ ΠΛΑΤΑ

Revythada - 23€

Pois chiches confits aux aubergines,
sauce tomate et tomates séchées de Kyrtoni

Supp. Saucisse Horiatiko aux poireaux de Drama +4€

Moussaka végétarienne - 26€

Mijoté de champignons

Htapodi - 28,50€

Poulpe et purée de fava de Larissa

Lavraki - 28€

Filet de bar, haricots verts,
raisins secs, sauce ladolemono

Youvetsi de Garidès - 28€

Petites pâtes orzo kritharaki aux crevettes et fenouil

Moussaka "Evi Evane" - 28€

Viande de veau, crème de féta AOP

Gyros de porc - 27€

Pommes de terre écrasées, yaourt frais aux herbes

Soutzoukakia - 28€

Boulettes de veau onctueuse à la sauce tomate,
purée de pomme de terre

DESSERTS

ΤΑ ΕΠΙΔόΡπια

Mosaïko pistache & fraise - 11€

Buche froide au chocolat blanc, pistache d'Égine et biscuit

Portokalopita - 11€

Gâteau à la pâte filo et à l'orange

Ekmek aux pistaches - 11€

Gâteau traditionnel à la brioche, crème à la vanille

Galaktoboureko à la rose - 11€

Gâteau à la semoule et au lait en feuille de brick

BOISSONS

ΤΑ ΠΟΤΑ

Vittel, Badoit, 1/2L - 5€

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

Eau pétillante de Mastiha de Chios, 33cL - 5,50€

Limonade, 23cL - 5,50€

Jus d'orange, Jus d'abricot, 25cL - 5,50€

Coca-Cola, 33cL - 5,50€

Bière grecque, 33cL - 7€

Café, Déca - 2,90€

Café grec - 3,50€

Cappuccino - 4,90€

Thé & Infusion grecs - 6€

VINS

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ

Rouge

Anemos, domaine Palivos, vin du Péloponnèse 9€ / 30€

Mavro, domaine Tarala, vin de Naoussa 9€ / 42€

Blanc

Anemos, domaine Palivos, vin du Péloponnèse 9€ / 30€

Malagousia, domaine Tarala, vin de Naoussa 36€

Rosé

Vissinokipos, domaine Palivos, vin du Péloponnèse 9€ / 32€

Résiné

Kechribari, domaine Kechris, vin de Thessalonique 9€ / 36€

PRIX SERVICE COMPRIS.



STARTERS

ΤΑ ΠΡΩΤΑ

Tarama "Evi Evane" - €12.50

With preserved lemons

Hummus with Greek tahini - €12

Straggalias - crispy roasted chickpeas

Dolmadès - €13.50

Stuffed vine leaves, Greek yogurt

Salata Tyroballakia - €15

Green salad, Greek cheese balls, orange

Flogerès Shrimp & Anthotyro - €16.50

Crispy filo rolls, Florina pepper chutney

Filo Feta - €14

Baked PDO feta cheese wrapped in filo pastry, fig jam

Trahanokeftèdes - €14.50

Trahana fritters – small pasta made from flour and milk,
with Kasseri and PDO Feta cheese

Trikalinos Bottarga from Missolonghi - €19

Seasonal fruits, Greek yogurt herb cream

Pita bread - €1.50

Cretan olive oil & dried oregano

MAIN DISHES

ΤΑ ΠΛΙΑΤΑ

Revythada - €23

Slow-cooked chickpeas with eggplant,
tomato sauce and sun-dried tomatoes from Kyrtoni

Extra Drama Horiatico leek sausage +€4

Vegetarian Moussaka - €25

Mushroom stew

Htapodi - €28.50

Octopus with fava purée from Larissa

Lavraki - €28

Sea bass fillet, green beans,
raisins and ladolemono sauce

Youvetsi with Garidès - €28

Kritharaki orzo pasta with shrimp and fennel

Moussaka "Evi Evane" - €28

Veal, PDO feta cream

Pork Gyros - €27

Crushed potatoes, fresh herb yogurt

Soutzoukakia - €28

Tender veal meatballs in tomato sauce,
mashed potatoes

DESERTS

τα επιδόρπια

Pistachio & Strawberry Mosaïko - €11

White chocolate and Aegina pistachio chilled cake with biscuit

Portokalopita - €11

Filo and orange cake

Ekmek with Pistachios - €11

Traditional brioche-based cake, vanilla cream

Rose Galaktoboureko - €11

Semolina and milk custard pastry wrapped in crisp filo pastry

BEVERAGE

ΤΑ ΠΟΤΑ

- Vittel, Badoit, 1/2L - €5
Vittel, Badoit, San Pellegrino, 1L - €7
Sparkling water with Mastiha from Chios, 33cL - €5,50€
Lemonade, 23cL - €5,50
Orange juice, Apricot juice, 25cL - €5,50
Coca-Cola, 33cL - €5,50
Greek beer, 33cL - €6
Coffee, Decaff - €2,90
Greek coffee - €3,50
Cappuccino - €4,90
Greek Tea or Infusions - €6

WINES

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ

Red

- Anemos, domaine Palivos, vin du Péloponnèse 9€ / 30€
Mavro, domaine Tarala, vin de Naoussa 9€ / 42€

White

- Anemos, domaine Palivos, vin du Péloponnèse 9€ / 30€
Malagousia, domaine Tarala, vin de Naoussa 36€

Rosé

- Vissinokipos, domaine Palivos, vin du Péloponnèse 8€ / 32€

Résiné

- Kechribari, domaine Kechris, vin de Thessalonique 8€ / 36€

SERVICE INCLUDED.

