



Evi Ewane

MAISON GRECQUE FAMILIALE

ENTRÉES

ΤΑ ΠΡΩΤΑ

Tarama "Evi Evane" - 10,50€

Aux citrons confits

Boutargue Trikalinos de Missolonghi - 17,50€

Fruits de saison, crème de yaourt grec aux herbes

Houmous et revythokefte - 12€

Houmous au tahini grec et boulette de pois-chiches

Dolmades - 12,50€

Feuilles de vignes farcies, tzatziki

Horiatiki Salata - 13€

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

Chaud/froid d'aubergine farcie - 15€

A la féta AOP et au yaourt grec

Tyrokeftedes - 12,50€

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

Kalamarakia - 14,50€

Calamars frits croustillants,
sauce yaourt & moutarde

Vetouli bougiourdi - 17€

Fromage de vache de l'île de Syros poêlé,
poivrons et tomates confites, herbes fraîches

Pain pita - 1,20€

PLATS

ΤΑ ΠΛΙΑΤΑ

Htapodi - 28€

Poulpe et purée de fava

Lavraki - 27€

Filet de bar, pêleée de courgettes,
blé et raisins secs, sauce ladolemono

Moussaka "Evi Evane" - 28€

Aubergines grillées, viande de veau, crème de féta AOP

Soutzoukakia - 24€

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

Arnaki & Spanakorizo - 28€

Agneau farci au fromage graviera et herbes fraîches,
riz aux épinards, sauce à la moutarde

Kritharoto - 22€

Petites pâtes orzo à la betterave, fromage halloumi

Moussaka végétarienne - 24,50€

Mijoté de champignons, aubergines grillées et béchamel

DESSERTS

ΤΑ ΕΠΙΔÓΡΠΙΑ

Portokalopita - 10€

Gâteau à la pate filo et à l'orange

Tsoureki Ekmek - 10€

Brioche pascale traditionnelle et crème à la vanille

Ravani - 10€

Gâteau spongieux à la semoule, glace vanille

Kormos - 10€

Bûche froide au chocolat et aux biscuits, mousse au halva

Yaourt grec, miel de thym crétois, fruits de saison - 10€

BOISSONS

ΤΑ ΠΟΤÁ

Vittel, Badoit, 1/2L - 5€

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

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

Limonade grecque, 23cL - 5,50€

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

Coca-Cola, 33cL - 5,50€

Bière grecque, 33cL - 6€

Café, Déca - 2,60€

Café grec - 3,50€

Thé, Infusion des montagnes grecques - 6€

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

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

Menu réalisé par notre Cheffe Dina Nikolaou.

Prix service compris.



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEUR



Evi Ewane

GREEK FAMILY RESTAURANT

STARTERS

ΤΑ ΠΡΩΤΑ

Tarama "Evi Evane" - 10€

With candied lemon

Trikalinos Botarga from Missolonghi - 17,50€

Seasonal fruits, greek yogurt creme with fresh herbs

Houmous & Revythokefte - 12€

Chickpeas puree with greek tahini, chickpea balls

Dolmades - 12,50€

Stuffed wine leaves, tzatziki

Horiatiki Salata - 13€

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

Hot&cold eggplant - 13€

With feta cheese and greek yoghurt

Tyrokeftedes - 12,50€

Cheese croquette - Feta, Kefalotyri and Graviera,
fig jam

Kalamarakia - 14,50€

Fried and crispy squids, mustard and yogurt sauce

Vetouli Saganaki - 17€

Cow cheese from Syros Island,
candied peppers and tomatoes, fresh herbs

Pita bread - 1,20€

MAIN DISHES

ΤΑ ΠΛΑΤΑ

Htapodi - 28€

Grilled octopus, fava bean puree

Lavraki - 27€

Seabass, stir fried zucchini, wheat and raisins,
ladolemono sauce

Moussaka "Evi Evane" - 28€

Grilled eggplants, veal meat, feta cheese cream

Soutzoukakia - 24€

Veal meat balls,
potato puree with feta cheese

Koukouloto - 27€

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

Arnaki & Spanakorizo - 28€

Stuffed lamb with Graviera cheese and fresh herbs,
risotto with spinach, mustard sauce

Kritharoto - 22€

Orzo pasta Kritharaki with beetroot and Halloumi cheese

Vegetarian moussaka - 24,50€

With mushrooms, grilled eggplants and bechamel

DESERTS

τα επιδόρπια

Portokalopita - 10€

Orange cake with filo pastry

Tsoureki Ekmek - 10€

Eastern brioche and vanilla cream

Ravani and ice-cream - 10€

Semolina dessert

Chocolate kormos - 10€

Chocolate and Biscuit cold log with Halva mousse

Greek yogurt, thyme honey from Crete, seasonal fruits - 10€

BEVERAGE

τα ποτά

Vittel, Badoit, 1/2L - 5€

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

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

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

Coca-Cola, 33cL - 5,50€

Greek beer, 33cL - 6€

Coffee, Decaff - 2,60€

Greek coffee - 3,50€

Tea and infusions - 6€

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

Discover more of our cuisine in our shops, and through our Catering service for your events.

The menu is created by our Chef Dina Nikolaou.

Service included.



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEUR



LE DÉJEUNER

ΤΟ ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ

E+P / P+D : 25€

E+P+D : 32€

Dolmades

Feuilles de vignes farcies, tzatziki

Tyrokroketès

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

Tarama "Evi Evane"

Et citron confit

Soutzoukakia

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

Poisson du jour

Légumes à l'huile d'olive

Aubergine en salade

A la féta AOP et au yaourt grec

Desserts

Au choix parmi ceux de la carte

Pain pita - 1,20€

PRIX SERVICE COMPRIS.

THE LUNCH TO ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ

S+M / M+D : 25€

S+M+D : 32€

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

Eggplant salad

With feta cheese and greek yoghurt

Dessert

From the menu

Pita bread - 1,20€

SERVICE INCLUDED.