



PLAYAMIGOS

MÉZZÉS – MEZZE

Pain Hallah, condiments zhoug, dukkah et labneh aux olives Kalamata 28

Challah bread, zhoug, dukkah and labneh with Kalamata olives

Houmous (pois chiche, crème de sésame) 19

Hummus (chickpeas, sesame cream)

Tzatziki de concombre 19

Cucumber Tzatziki

Matbucha (tomate, poivron, ail, piment) 21

Matbucha (tomato, pepper, garlic, chilli)

Itch (taboulé arménien) 18

Armenian tabbouleh

Rikakat à la feta AOP Diakoumis et miel 23

AOP Diakoumis feta rikakat with honey

Yaourt Grec à la poutargue, pinsa au romarin 32

Greek yogurt with bottarga, rosemary pinsa

Asperges croustillantes, crème aux herbes fraîches 26

Crispy asparagus, fresh herb cream

ENTRÉES – STARTERS

Salade grecque et sa feta AOP Diakoumis 27

Greek salad and AOP Diakoumis feta

**Salade de crevettes, avocat, pamplemousse, noix de cajou
et sauce miel, harissa à la rose 29**

*Shrimp salad with avocado, grapefruit, cashew nuts,
and rose harissa honey dressing*

**Salade de ventrèche de thon, olives Kalamata,
vinaigrette au citron beldi et mayonnaise à l'harissa à la rose 31**

*Tuna belly, Kalamata olives, preserved lemon vinaigrette
and rose harissa mayonnaise*

Choux-fleur rôti au miel et épices 23

Roasted cauliflower with honey and spices

Tartare de daurade royale au citron vert 28

Sea bream tartare with lime

POISSONS ET CRUSTACÉS **FISH & SEAFOOD**

**Mi-cuit de thon à la plancha, vierge d'olives aux pignons de pin,
riz à la coriandre et citron vert 38**

Seared tuna steak, olive oil with pine nuts, coriander and lime rice

Linguine aux gambas sauvages, ail et tomates cerises 39

Linguine with wild prawns, garlic, and cherry tomatoes

**Tentacule de poulpe mariné aux herbes et citron,
purée de carotte au cumin 39**

*Marinated octopus tentacle with herbs and lemon
and cumin mashed carrot*

**Loup entier à la plancha,
vierge d'olive aux graines de cumin, tian de légumes 45**

*Whole sea bass "à la plancha",
olive oil with cumin seeds, vegetables tian*

VIANDES – MEATS

**Keftedes de boeuf et agneau,
sauce tomate origan et yaourt grec, semoule aux fruits secs 36**

*Beef and lamb keftedes, tomato oregano sauce and Greek yogurt,
couscous with dried fruits*

**Schnitzel de poulet au paprika fumé,
aioli à l'ail rôti, salade coleslaw 35**

Smoked paprika chicken schnitzel, roasted garlic aioli, coleslaw salad

**Gigot d'agneau confit, son jus au miel et épices,
Freekeh 42**

Slow-cooked lamb leg, honey and spice jus, Freekeh

**Noix d'entrecôte Angus au zaatar,
crème aux herbes fraîches, pommes grenaille à l'origan 45**

*Angus ribeye with za'atar, fresh herb cream,
oasted baby potatoes with oregano*

À PARTAGER – TO SHARE

2 accompagnements au choix – 2 sides of your choice included

Poisson selon arrivage

Catch of the day

Poulet fermier mariné à l'harissa à la rose et yaourt grec, coriandre fraîche 105

*Free-range chicken marinated in rose harissa and Greek yogurt,
fresh coriander*

Côte de boeuf Aberdeen Angus, condiments zhoug et crème aux herbes fraîches 149

Aberdeen Angus prime rib, zhoug condiment and fresh herb cream

GARNITURES – SIDES 12

Riz à la coriandre et citron vert

Coriander and lime rice

Pommes de terre grenaille à l'origan

Roasted potatoes with smoked origano

Semoule aux fruits secs

Semolina with dried fruits

Purée de carottes au cumin

Carrot purée with cumin

Tian de légumes au zaatar

Vegetables tian with zaatar

Salade de laitue romaine et pickles d'oignon rouge

Romaine lettuce, red onion pickles

DESSERTS

Yaourt à la grecque, granola croustillant aux dattes et miel 16

Greek yogurt, crunchy granola, dates and honey

Finger au chocolat, noisettes et amandes torréfiées 18

Chocolate bar, roasted hazelnuts and almonds

Tarte au citron revisitée, mousse combava et glace yaourt 16

Deconstructed lemon pie, combava mousse and yogurt ice cream

Pavlova aux fruits rouges 18

Red berry Pavlova

Cheesecake à la fleur d'oranger, fruits secs et sirop de miel 16

Orange blossom cheesecake, dried fruits and honey syrup

Fruits givrés Maison Sorbeti

Citron jaune 19

Fruits de la passion 25

Homemade Sorbeti Frozen Fruits

Lemon sorbet

Passion fruit sorbet

À PARTAGER – TO SHARE

Assiette de pastèque 35

Watermelon plate

Assiette de fruits frais 48

Fresh fruits plate

Fruits givrés Maison Sorbeti

Mangue 70

Noix de coco 70

Homemade Sorbeti Frozen Fruits

Mango

Coconut

