

A N N A

G R E E K R E S T A U R A N T

SALADES

Salata choriatiki - 16

Tomates, feta & olives de Kalamata

Ospriada - 14

Salade d'haricots, tomates confites & persil

Patzarosalata me katsikisio tyri - 18

*Salade de betteraves marinées,
fromage de chèvre & pistaches*

Salata spanakopita - 16

*Croustillant de filo aux épinards,
aneth & feta*

À TARTINER

Tarama - 14

Crème d'œufs de cabillaud

Fava santorinis pantremeni - 9

Pois cassés grecs, tomate & sauce aux câpres

Houmous - 12

Pois chiche, grenade & menthe

Tzatziki - 10

Yaourt & concombres acidulés

Melintzanasalata «minute» - 18

Caviar d'aubergines grillées, préparé à la minute

POISSONS MARINÉS

Magiatiko me troufa - 32

Sépiole & truffe

Lavraki fricasse - 18

Ceviche de loup

Marinatos gia olous - 46

L'expérience «Marinatos» à partager

Tacos - 16

Saumon ou Thon

Tsipoura tartar - 22

Tartare de daurade

MEZZÉ

Kolokithakia tiganita - 15

Courgettes frites

Xtapodi sti sxara - 22

Poulpe Grillé

Feta se filo kai meli - 14

Feta filo frit, miel & sésame

Kroketes Moussaka - 16

Croquettes de moussaka

Kalamaraki tiganito - 17

Calamars frits

Piperies florinis - 9

Poivrons rouges grillés & marinés de Florina

Saitia manis - 18

Traditionnelle tarte grecque de Mani

Talagani psito me marmelada -15

*Talagani (fromage grec de Messinia)
grillé à la marmelade*

Xtapodi stifado - 22

*Poulpe cuisiné aux oignons
& vin rouge*

LA PÊCHE DU JOUR

Notre Chef Yiannis Kioroglou vous recommande une préparation appropriée avec la qualité unique de chaque poisson. Notre sélection de poisson est vendue au kilo.

Env. 1kg - 15/100g

MARINATA MARINÉ

Sashimi
Sashimi style

Tartar
Tartare style

SXARAS GRILLÉ

Feta
en tranche

Olokira
entier

PLATS PRINCIPAUX INDIVIDUELS OU EN PARTAGE

POISSONS

Garidomakaronada - 32
Pâtes aux gambas

Fileto sfyrida me troufa kai agginara - 42
Filet de mérrou, truffe & artichauts

Lavraki fileto al a polita - 34
Filet de loup, artichauts, aneth & citron

Xylopitaki me psarika - 28
Traditionnelles pâtes grecs aux fruits de mer & poisson

Fileto solomou me mprokola psita - 30
Filet de saumon aux brocolis grillés

VIANDES

Arni yiouvetsi sto fourno - 35
Agneau cuit lentement & pâtes grecques

Entrania sofrito - 38
Entrania marinée grillée

Mati mprizola psiti - 57
Rib-eye steak mariné grillé

Paidakia sti sxara - 33
Côtelettes d'agneau grillées, marinées aux olives Kalamata

Kalamakos Kotopoulo - 28
Brochette de poulet marinée au jus de tomate grillée & épices

ACCOMPAGNEMENTS

Ryzi - 7
Riz pilaf

Briam - 9
Légumes cuisinés à la crème de tomate

Patatesournou - 8
Pommes de terre au four

Mprokola sti sxara - 8
Brocolis grillés

Yiannis Kioroglou

Instagram : @anna.greekrestaurant // facebook : ANNA PARIS

Prix en euro, taxes incluses Nous tenons à la disposition de notre clientèle la traçabilité de toutes nos viandes.
Customers are free to enquire about the traceability of all our meat