

# A N N A

G R E E K   R E S T A U R A N T

## SALADES

### Salata choriatiki - 17

*Tomates, feta & olives de Kalamata*

### Patzarosalata me

#### katsikisio tyri - 18

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

### Salata spanakopita - 17

*Croustillant de filo aux épinards,  
aneth & feta*

## À TARTINER

### Tarama – 16

*Crème d'œufs de cabillaud*

### Houmous - 14

*Pois chiche, grenade & menthe*

### Tzatziki - 13

*Yaourt & concombres acidulés*

### Melintzanasalata «minute» - 20

*Caviar d'aubergines grillées, préparé à la minute,  
Feta, poivrons & persil*

## POISSONS MARINÉS

### Magiatiko me troufa - 34

*Sépiole & truffe*

### Lavraki fricasse - 26

*Ceviche de loup*

### Tacos - 18

*Saumon ou Thon*

### Tsipoura tartar - 29

*Tartare de daurade*

## MEZZÉ

### Kolokithakia marine me basiliko - 19

*Courgettes marinées au basilic*

### Xtapodi sti sxara - 24

*Poulpe Grillé*

### Feta se filo kai meli - 19

*Feta, filo frit, miel & sésame*

### Kroketes Moussaka - 18

*Croquettes de moussaka*

### Kalamaraki tiganito - 19

*Calamars frits*

### Garides mikrolimano - 24

*Gambas cuisinées à la tomate & ouzo*

### Saitia troufas - 34

*Tarte grecque de Mani, truffe & ricotta*

### Piperies florinis - 12

*Poivrons rouges de Florina grillés & marinés*

### Saitia manis - 21

*Traditionnelle tarte grecque de Mani*

### Talagani psito

#### me marmelada -17

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

### Keftedakia tis yiayias - 26

*Boulettes de bœuf Wagyu*

### Brousketa Avgotaraho - 16

*Bruschetta Poutargue & beurre d'olive*

*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*

## 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.

**A partir de 1kg : 16 € les 100g**

### MARINATA

MARINÉ

#### Sashimi

Sashimi style

#### Tartar

Tartare style

### SXARAS

GRILLÉ

#### Olokira

entier

## PLATS PRINCIPAUX INDIVIDUELS OU EN PARTAGE

### POISSONS

#### Mpakaliaros me horta - 36

Cabillaud grillé & légumes  
cuisinés

#### Lavraki fileto al a polita - 38

Filet de loup, artichauts,  
aneth & citron

#### Fileto solomou

#### mprokola psita - 32

Filet de saumon  
aux brocolis grillés

### PATES

#### Garidomakaronada - 36

Pâtes aux gambas

#### Xylopitaki me psarika - 34

Traditionnelles pâtes grecques  
aux fruits de mer & poisson

#### Arni yiouvetsi sto fourno - 37

Agneau cuit lentement & pâtes grecques

#### Petoura me mosxari pastitsado - 34

Pâtes grecs au bœuf

#### Sioufixta troufa - 46

Penne à la truffe

### VIANDES

#### Entrania sofrito - 42

Entrania marinée grillée

#### Mati mprizola psiti - 59

Rib-eye steak mariné & grillé

#### Paidakia sti sxara - 38

Côtelettes d'agneau grillées,  
marinées aux olives Kalamata

#### Kotopoulo sto fourno - 32

Coquelet mariné, citron confit & origan

#### Burger Metsovone - 28

Burger au fromage de Metsovo

#### Arni gia dyo (pour 2 personnes) - 110

Agneau rosé à l'os & pomme de terre

## ACCOMPAGNEMENTS

#### Poures troufas - 14

Purée à la truffe

#### Briam - 10

Légumes cuisinés

#### Patates fournou - 8

Pommes de terre au four

#### Ryzi - 8

Riz pilaf

#### Mprokola sti sxara - 9

Brocolis grillés

#### Manitaria sta karvouna - 10

Champignons grillés & miel

*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