

# A N N A

GREEK RESTAURANT

## SALATES / SALADS

### Salata spanakopita

*Croustillant de filo, épinards, aneth & feta*  
*/ Filo croust, spinach, dill & feta cheese dressing*

### Salata choriatiki

*Tomates, feta, oignons, poivrons & olives de Kalamata*  
*/ Tomatoes, feta cheese, onions, peppers & Kalamata olives*

### Patzarosalata me katsikisio tyri

*Salade de betteraves marinées, fromage de chèvre & pistaches*  
*/ Marinated beetroot salad, goat cheese & pistachios*

### Prasini salata me frouto epohis

*Salade verte & fruits de saison/ Green salad & seasonal fruits*

## ALOIFES / SPREADS

### Tarama

*Crème d'œufs de cabillaud*  
*/ Cod eggs spread*

### Houmous

*Pois chiche, grenade & menthe*  
*/ Chickpeas puree with pomegranate & mint*

### Melintzanasalata «minute»

*Caviar d'aubergines grillées, préparé à la minute*  
*/ Grilled eggplant prepared in front of you*

### Tzatziki

*Yaourt & concombre acidulé/ Yogurt & cucumber spread*

## PSARIA MARINATA / MARINATED FISHES

### Lavraki fricasse

*Ceviche de loup/ Sea bass ceviche*

### Magiatiko me troufa

*Sérieole & truffe / Yellow tail with truffle*

### Tsipoura tartar

*Tartare de daurade / Sea bream tartar*

### Tacos <sup>(3 pieces)</sup>

*Saumon ou Thon / Salmon or Tuna*

## MEZZÉS

### Xtapodi sti sxara

*Poulpe Grillé / Grilled Octopus*

### Kroketes Moussaka

*Croquettes de moussaka / Moussaka croquettes*

### Piperies florinis

*Poivrons rouges grillés & marinés de Florina*  
*/ Grilled & marinated red pepper from Florina*

### Feta se filo kai meli

*Feta filo frit, miel & sésame / Feta filo, honey & sesame*

### Talagani psito me marmelada

*Fromage talagani grec grillé avec une marmelade de tomates*  
*/ Grilled greek talagani cheese with tomatoes marmelade*

### Garides mikrolimano

*Gambas cuisinées à la tomate & ouzo*  
*/ Prawns with tomato & ouzo*

### Kalamaraki tiganito

*Calamars frits / Fried baby calamari*

### Keftedakia tis yiyias

*Boulettes de bœuf Wagyu / Wagyu meat balls*

### Saitia Manis

*Traditionnelle tarte grecque de Mani*  
*/ Traditional homemade greek pies from Mani*

### Saitia me troufa

*Traditionnelle tarte grecque à la truffe*  
*/ Traditional homemade Greek pies with truffle*

### Kolokythakia marine me basiliko

*Petites courgettes marinées au basilic*  
*/ Small zucchinis marinated with basil*

### Brousketa Avgotaraho

*Bruschetta Poutargue & beurre d'olive*  
*/ Bruschetta Poutargue & olive butter*

## LA PÊCHE DU JOUR / CATCH OF THE DAY

Notre Chef Yiannis Kioroglou vous recommande une préparation appropriée avec la qualité unique de chaque poisson.  
Our Chef Yiannis Kioroglou recommends the appropriate cooking technique to suit the unique quality of each fish.  
/100g

### MARINATA MARINATED

**Sashimi**  
Sashimi style

**Tartar**  
Tartar style

### SXARAS GRILLED

**Oloklira**  
Entier / whole

## PLATS PRINCIPAUX INDIVIDUELS OU EN PARTAGE / SHARING OR INDIVIDUAL MAIN COURSES

### POISSONS / FISHES

#### Mpakaliaros me horta

Cabillaud & légumes cuisinés /  
Cod & cooked vegetables

#### Lavraki fileto al a polita

Filet de loup, artichauts, aneth & citron  
/ Sea bass fillet with artichokes,  
dill & lemon

#### Fileto solomou me mprokola psita

Filet de saumon aux brocolis grillés  
/ Salmon fillet with grilled broccolis

### PÂTES / PASTA

#### Garidomakaronada

Pâtes aux gambas / Prawns pasta

#### Xylopitaki me psarika

Traditionnelles pâtes grecques aux  
fruits de mer & poisson  
/ Traditional Greek pasta with fish  
& seafood

#### Arni yiouvetsi sto fourno

Agneau cuit lentement & pâtes grecques  
/ Slow cooked lamb with greek pasta

#### Petoura me mosxari pastitsado

Pâtes grecques au bœuf /  
Greek Pasta with beef

#### Sxioufixta me troufa

Pâtes à la truffe / Pasta with truffle

### VIANDES / MEATS

#### Entrania sofrito

Entrania marinée grillée /  
Grilled marinated entrania

#### Mati mprizola psiti

Entrecôte marinée & grillée /  
Grilled marinated rib-eye steak

#### Paidakia sti sxara

Côtelettes d'agneau grillées, marinées  
aux olives Kalamata  
/ Grilled lamb chops marinated  
with Kalamata olives

#### Kotopoulo sto fourno

Coquelet mariné, citron confit & origan  
/ Marinated baby chicken, lemon confit  
& oregano

#### Burger Metsovone

Burger au fromage de Metsovo  
/ Burger with cheese from Metsovo

#### Arni gia dyo

(pour 2 personnes - For two people)  
Agneau rosé à l'os & pommes de terre /  
Slow roasted leg of lamb & potatoes

## ACCOMPAGNEMENTS / SIDES DISHES

#### Patatesournou

Pommes de terre au four /  
Baked oven potatoes

**Ryzi**  
Riz / Rice

#### Poures troufas

Purée à la truffe /  
Truffle mashed potatoes

#### Mprokola sti sxara

Brocolis grillés / Grilled brocolinis

#### Manitaria sta karvouna

Champignons grillés /  
Grilled Mushrooms

*Yiannis Kioroglou*

Instagram : @annaparis.restaurant // 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