

A N N A

GREEK RESTAURANT

SALATES / SALADS

Salata me ntomates kai mozzarella - 28

Salade de tomates & Mozzarella di bufala
/ Tomatoes & Mozzarella salad

Ospriada - 19

Salade d'haricots, tomates confites & persil
/ Beans & sun dried tomatoes & persil

Salata spanakopita - 28

Croustillant de filo aux épinards, aneth & feta
/ Filo crousta with spinach, dill & feta cheese dressing

Salata choriatiiki - 32

Tomates, feta & olives de Kalamata
/ Tomatoes salad, feta cheese & Kalamata olives

Patzarosalata me katsikisio tyri - 28

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

Prasini salata me frouto epohis - 22

Salade verte & fruits de saison / Salade verte & fruits de saison

ALOIFES / SPREADS

Tarama - 26

Crème d'œufs de cabillaud
/ Cod eggs spread

Fava santorinis pantremeni - 26

Pois cassés grecs, tomate & sauce aux câpres
/ Fava spread with tomato & capers sauce

Houmous - 26

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

Melintzanasalata «minute» - 39

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

Tzatziki - 26

Yaourt & concombres acidulés / Yogurt & cucumber spread

PSARIA MARINATA / MARINATED FISHES

Lavraki fricasse - 38

Ceviche de loup / Sea bass ceviche

Magiatiko me troufa - 48

Sériole & truffe / Yellow tail with truffle

Tsipoura tartar - 39

Tartare de daurade / Sea bream tartar

Tacos - 38 (3 pieces)

Saumon ou Thon / Salmon or Tuna

MEZZÉ

Kolokithakia tiganita - 24

Courgettes frites / Fried zucchini

Htapodi sti sxara - 34

Poulpe Grillé / Grilled Octopus

Kroketes Moussaka - 32

Croquettes de moussaka / Moussaka croquettes

Piperies florinis - 24

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

Feta se filo kai meli - 29

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

Talagani psito me marmelada - 29

Talagani (fromage Grec de Messinia) grillé à la marmelade
/ Grilled greek talagani cheese with marmelade

Kalamaraki tiganito - 32

Calamars frits / Fried baby calamari

Garides mikrolimano - 34

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

Keftedakia tis yiayias - 39

Boulettes de bœuf Wagyu / Wagyu meat balls

Saitia Manis - 32

Traditionnelle tarte grecque de Mani
/ Traditional homemade Greek pies from mani

Saitia me troufa - 46

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

Kolokythakia marine me basiliko - 24

Petites courgettes marinées au basilic
/ Small zucchinis marinated with basil

Kalamaraki sxaras me horta - 34

Calamars grillés & légumes verts
/ Grilled baby calamari & green vegetables

CAVIAR

Volzhenka Oscietra 

50g - 440
125g - 1 100
250g - 2 200

Volzhenka Sevruga 

50g - 490
125g - 1 220
250g - 2 500

Petrossian Ossetra 

50g - 460
125g - 1 100
250g - 2 200

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.

20/100g

MARINATA MARINATED

Sashimi
Sashimi style

Tartar
Tartar style

SXARAS GRILLED

Feta
En tranche / slice

Olokira
Entier / whole

PLATS PRINCIPAUX INDIVIDUELS OU EN PARTAGE / SHARING OR INDIVIDUAL MAIN COURSES
FOOD «À LA MINUTE» DELIVERED WHEN IT'S READY

PSARIA / POISSONS

Garidomakaronada - 49

Pâtes aux gambas
/ Prawns pasta

Lavraki fileto al a polita - 54

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

Xylopitaki me psarika - 54

Traditionnelles pâtes grecs aux fruits de mer & poisson
/ Traditional Greek pasta with fishes & seafood

Fileto solomou me mprokola psita - 52

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

Makaronia me astako i karavides - 165

Spaghetti au homard ou langoustines
/ Spaghetti with Lobster or Scampi

Glossa psiti or sto tigani - 95

Sole Meunière ou grillée
/ Grilled or Meunière Sole

KREATA / VIANDES

Arni yiouvetsi sto fourno - 52

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

Burger Metsovone - 48

Burger au fromage de Metsovo / Burger with cheese from Metsovo

Mati mprizola psiti - 65

Entrecôte mariné grillé / Prime grilled marinated rib-eye steak

Paidakia sti sxara - 65

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

Kalamakos Kotopoulo - 49

Brochette de poulet marinée au jus de tomate grillée & épices
/ Marinated chicken skewer with sumac & lemon juice

Petoura me mosxari pastitsado - 54

Pâtes grecs au bœuf / Greek Pasta with beef

Mprizola galaktos sta karvouna - 60

Côte de veau grillée / Grilled veal rib

SIGNATURE PASTA

Sxioufixta me troufa - 65

Pâtes à la truffe / Pasta with truffle

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES DISHES

Sparaggia psita - 12

Asperges blanches / White asparagus

Briam - 12

Légumes cuisinés à la crème de tomate
/ Baked vegetables with tomato sauce

Patates tiganites - 12

Pommes frites maison / homemade french fries

Patates tiganites me troufa - 18

Pommes frites maison à la truffe
/ homemade french fries with truffle

Patates fournou - 12

Pommes de terre au four / Baked potatoes

Fasolakia ston atmo - 12

Haricots verts / Green beans

Ryzi - 12

Riz pilaf / Pilaf rice

Prásini saláta pour 2 - 19

Salade verte pour 2 personnes / Green salade for 2

Mprokola sti sxara - 12

Brocolinis grillés / Grilled broccolini

Manitaria sta karvouna - 12

Champignons grillés / Grilled Mushrooms

Pain Pita - 7

Yiannis Kioroglou

Instagram : @annacannes.restaurant // facebook : ANNA CANNES

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