

HOMEMADE COLD SPREADS TREMPETTES MAISON FROIDES

TZATZIKI 10

YOGOURT GREC, ANETH, CONCOMBRES ET AIL / GREEK YOGURT, DILL, CUCUMBERS AND GARLIC.

KOPANISTI 11

PURÉE DE POIVRON ROUGE ÉPICÉ ET FETA / SPICY RED PEPPER AND FETA PURÉE.

TARAMOSALATA 10

CAVIAR À BASE D'ŒUFS DE CARPE ÂGÉS / CAVIAR FROM AGED AND CURED CARP ROE.

TAPENADE FETA + OLIVES 11

FETA ET OLIVES DE KALAMATA FOUETTÉES. / WHIPPED FETA AND COLOSSAL KALAMATA OLIVES.

MELANGE DE 4 TREMPETTES / MIX OF 4 SPREADS 22

MÉLANGE DE NOS 4 TREMPETTES ÉNUMÉRÉES CI-DESSUS, SERVIES AVEC PITAS GRILLÉS, TOMATES, CONCOMBRES ET OLIVES / MIX OF ALL 4 OF OUR SIGNATURE SPREADS LISTED ABOVE, SERVED WITH GRILLED PITAS, TOMATOES, CUCUMBERS AND OLIVES.

COLD APPETIZERS HORS D'ŒUVRES FROIDES

FETA + OLIVES 15

FETA GRECQUE AUTHENTIQUE ET OLIVES KALAMATA.
AUTHENTIC GREEK FETA AND BLACK KALAMATA OLIVES.

SALADE DE CRABE / CRAB SALAD 16

AVEC OIGNONS, CITRON ET L'HUILE D'OLIVE.
WITH ONIONS, LEMON AND OLIVE OIL.

DOLMADES VÉGÉTARIENNES 12

FEUILLES DE VIGNE FARCIES AU RIZ ET SERVIES AVEC TZATZIKI.
VINE LEAVES STUFFED WITH RICE AND SERVED WITH TZATZIKI.

OLIVES COLOSSALE KALAMATA 10

OLIVES KALAMATA DANS L'HUILE D'OLIVE ET ORIGAN GREC.
KALAMATA OLIVES IN OLIVE OIL AND FRESH GREEK OREGANO.

BETTERAVES À L'AIL / GARLIC BEETS 10

DES DÉLICIEUSES BETTERAVES, SUBTILEMENT INFUSÉES À L'AIL.
DELICIOUS TENDER BEETS, SUBTLY INFUSED WITH GARLIC.

SALADE AUX FEVES / BEAN SALAD 14

MARINÉ DANS DE L'HUILE D'OLIVE ET DU VINAIGRE.
MIXED BEANS MARINATED IN OLIVE OIL AND VINEGAR.

ARTICHAUTS / ARTICHOKE HEARTS 10

AU VINAIGRE ET À L'HUILE D'OLIVE / IN VINEGAR AND OLIVE OIL.

PIKILIA FROID / COLD 34 CRABE +8

NOS 4 FAMEUSES TREMPETTES, FETA, OLIVES, BETTERAVES À L'AIL, DOLMADES, SPANAKOPITA DU CHEF, SALADE AUX FÈVES, TOMATES, CONCOMBRES, COEURS D'ARTICHAUTS ET DES PAINS PITA GRILLÉS.

OUR 4 SIGNATURE COLD SPREADS, GREEK FETA, DOLMADES, GARLIC BEETS, COLD BEAN SALAD, CHEF'S SPANAKOPITA, KALAMATA OLIVES, TOMATOES, CUCUMBERS, ARTICHOKE HEARTS AND GRILLED PITAS.

HOT APPETIZERS HORS D'ŒUVRES CHAUDES

SOUPE AUX LENTILLES /

LENTIL SOUP 8 FETA +3

FAITE AVEC UN BOUILLON RICHE AUX TOMATES.
MADE FROM A RICH AND THICK TOMATO BROTH.

RAPINI SAUTÉ 18

RAPINI FRAIS SAUTÉ DANS L'HUILE D'OLIVE ET DE L'AIL.
FRESH RAPINI SAUTÉED IN OLIVE OIL AND GARLIC.

PORTOBELLO GRILLÉ 18 FETA +3

DANS UNE RÉDUCTION BALSAMIQUE ET POIVRONS RÔTIS.
IN A BALSAMIC REDUCTION AND ROASTED PEPPERS.

PAINS PITA À L'AIL + FETA /

FETA + GARLIC PITA BREADS 12

SERVIS AVEC TZATZIKI / BAKED AND SERVED WITH TZATZIKI.

SAGANAKI FLAMBÉE 21 🔥

FROMAGE DE CHÈVRE GREC FLAMBÉ À VOTRE TABLE.
GREEK KEFALOTYRI GOAT CHEESE FLAMBÉED TABLESIDE.

LEGUMES GRILLÉES /

GRILED VEGETABLES 24 FETA +6

POIVRONS ET COURGETTES DANS UNE RÉDUCTION BALSAMIQUE.
MEDLEY OF PEPPERS AND ZUCCHINI IN A BALSAMIC REDUCTION.

SPANAKOPITA DU CHEF 16 TZATZIKI +2,50

PÂTE PHYLLO FARCIE DE FETA ET D'ÉPINARDS ASSAISONNÉS.
CRISPY PHYLLO STUFFED WITH FETA AND SEASONED SPINACH.

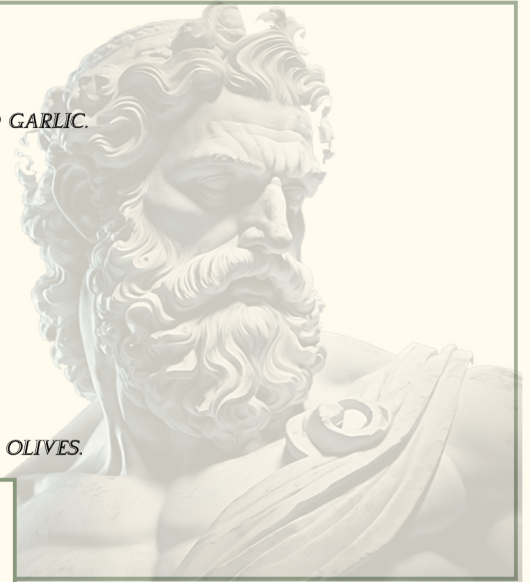
COURGETTES FRITES /

FRIED ZUCCHINI CHIPS 18

SERVIES AVEC TZATZIKI / SERVED WITH TZATZIKI.

TREMPETTES AUX ÉPINARDS + ARTICHAUTS / SPINACH + ARTICHOKE DIP 18

FAIT AVEC DU YOGURT GREC, ÉPINARDS, ARTICHAUTS, L'AIL, ÉCHALOTES ET DU FROMAGE ET SERVI AVEC DES PAINS PITA.
MADE WITH GREEK YOGURT, SPINACH, ARTICHOKE, GARLIC, SHALLOTS AND CHEESE AND SERVED WITH PITA BREADS.



OUR SALADS Nos SALADES

PETITE / SMALL 15 GRANDE / LARGE 22

SALADE GRECOUE HORIATIKI / GREEK HORIATIKI SALAD

TOMATES DE VIGNE FRAÎCHES, CONCOMBRES, OIGNONS ROUGES, FETA GREC, OLIVES, ORIGAN ET VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE.
FRESH VINE TOMATOES, ENGLISH CUCUMBERS, RED ONIONS, GREEK FETA CHEESE, OLIVES, OREGANO AND OLIVE OIL VINAIGRETTE.

SALADE MAISON YIA SOU / YIA SOU HOUSE SALAD

LAITUE MIXTE, TOMATES, CONCOMBRES, CAROTTES, CHOUX ROUGES, FETA, OLIVES, ET VINAIGRETTE MAISON AU MIEL ET DIJON.
MIXED LETTUCE, TOMATOES, CUCUMBERS, CARROTS, RED CABBAGE, FETA, OLIVES, AND HOMEMADE HONEY AND DIJON VINAIGRETTE.

SALADE AU POULET / CHICKEN SALAD 28

AJOUTEZ UN FILET DE POULET GRILLÉ, POULET GYRO OU GYRO AUTHENTIQUE À LA SALADE DE VOTRE CHOIX.
ADD A GRILLED CHICKEN FILET, CHICKEN GYRO OR AUTHENTIC GYRO TO ANY OF OUR DELICIOUS SALADS.

MEAT ENTRÉES ENTRÉES DE VIANDES

POULET GYRO / CHICKEN GYRO 28

FILETS DE POITRINE DE POULET MARINÉS ET TRANCHÉS DE LA RÔTISSERIE.
MARINATED FILETS OF WHITE CHICKEN BREAST SLICED FROM THE ROTISSERIE.

GYRO AUTHENTIQUE / AUTHENTIC GYRO 28

FILETS TENDRES DE PORC ET AGNEAU TRANCHÉS DE LA RÔTISSERIE.
MARINATED TENDER PORK AND LAMB FILETS SLICED FROM THE ROTISSERIE.

SAUCISSE AU PORC / GREEK PORK SAUSAGE 22

SAUCISSE GRECOUE GRILLÉE, SERVIE AVEC DIJON FRANCAIS.
GRILLED SAUSAGE SERVED WITH A SIDE OF FRENCH DIJON.

CÔTELETTES D'AGNEAU / LAMB CHOPS 30

FRAÎCHES DU QUÉBEC, TENDRES ET GRILLÉES À LA PERFECTION.
FOUR SUCCULENT QUÉBEC FRESH LAMB CHOPS GRILLED TO ORDER.

"TAVERNA"

NOTRE FAMEUX POULET TAVERNA DE 4 LIVRES.
POULET FERMIER DE CATÉGORIE A, NOURRI
AU GRAIN. MARINÉ, ASSAISONNÉ ET
GRILLÉ À LA PERFECTION.

FOUR POUNDS OF OUR FAMOUS GREEK TAVERNA
STYLE, GRADE A, GRAIN FED FREE RANGE
CHICKEN. MARINATED, SEASONED AND
GRILLED TO PERFECTION.

DEMI/HALF 22 ENTIER/WHOLE 42
S.V.P. LAISSEZ DU TEMPS POUR LA CUISSON.
PLEASE ALLOW AMPLE COOKING TIME

PIKILIA AUX VIANDES POUR QUATRE / MEAT PIKILIA FOR FOUR 120\$

DEMI POULET TAVERNA, SAUCISSE AU PORC, QUATRE CÔTELETTES D'AGNEAU, GYRO AUTHENTIQUE,
GYRO AU POULET ET SERVI AVEC TZATZIKI / HALF TAVERNA CHICKEN, GRILLED PORK SAUSAGE,
FOUR GRILLED LAMB CHOPS, AUTHENTIC GYRO, CHICKEN GYRO AND SERVED WITH TZATZIKI.

SEAFOOD ENTRÉES ENTRÉES DE FRUITS DE MER

CALMARS FRITS / FRIED CALAMARI 24

LÉGÈREMENT FARINÉ ET FRIT À LA PERFECTION.
LIGHTLY FLOURED AND FRIED TO PERFECTION.

SARDINES PORTUGAISES 22

GRILLÉES ET ARROSÉES DANS DE L'HUILE DE CITRON.
GRILLED WHOLE AND DRIZZLED IN LEMON AND OLIVE OIL.

GÂTEAUX DE CRABE / CRAB CAKES 21

FAIT MAISON, AVEC UNE SAUCE TARTARE AU YOGOURT GREC.
HOMEMADE, SERVED WITH GREEK YOGURT TARTAR SAUCE.

PIEVRE GRILLÉE / GRILLED OCTOPUS 32

AVEC DES CÂPRES, DES OIGNONS ET DES POIVRONS COUPÉS EN DÉS.
SERVED WITH CAPERS, DICED ONIONS AND DICED PEPPERS.

CREVETTES GÉANTES / JUMBO SHRIMP 25

CINQ CREVETTES GRILLÉES (U8) SERVIES AVEC DU BEURRE À L'AIL.
FIVE GRILLED JUMBO SHRIMP (U8) SERVED WITH GARLIC BUTTER.

CREVETTES SAUTÉES / SAUTÉED SHRIMP 20

CREVETTES SAUTÉES AU VIN BLANC, L'AIL ET HUILE D'OLIVE
SHRIMP SAUTÉED IN WHITE WINE, GARLIC AND OLIVE OIL

À CÔTÉS / SIDES

RAPINI SAUTÉ /
SAUTÉED RAPINI
10/18

RIZ GREC /
GREEK RICE
6

PATATES AU FOUR /
GREEK POTATOES
8

FRITES /
FRIES
6

LÉGUMES GRILLÉES /
GRILLED VEGETABLES
12/24

TOUS LES PLATS CI-DESSOUS SONT SERVIS AVEC RIZ, PATATES RÔTIÉS ET UN CHOIX D'UNE SOUPE OU UNE SALADE GRECQUE OU SALADE MAISON. REMPLACEZ LE RIZ ET PATATES PAR DES LÉGUMES GRILLÉS POUR +6\$. TOUS LES PLATS SONT SOUMIS À DES FRAIS DE PARTAGE DE 7\$, QUI COMPREND UNE 2^{ÈME} SOUPE OU SALADE.
 ALL THE PLATTERS BELOW ARE SERVED WITH RICE, ROASTED POTATOES AND ONE CHOICE OF LENTIL SOUP, GREEK SALAD OR HOUSE SALAD. REPLACE THE RICE AND POTATOES BY GRILLED VEGETABLES +6\$. ALL PLATTERS ARE SUBJECT TO 7\$ SHARING CHARGE, WHICH INCLUDES A 2ND SOUP OR SALAD.

CHEF'S SPECIALS SPÉCIAUX DU CHEF

MOUSSAKA DE LA CRÊTE / CRETAN MOUSSAKA 36

DES COUCHES DE POMMES DE TERRE, COURGETTES, AUBERGINES, VEAU ET AGNEAU HACHÉ, RECOUVERTES DE NOTRE BÉCHAMEL.
 BAKED CASSEROLE LAYERED WITH POTATOES, ZUCCHINI, EGGPLANT, MINCED VEAL, MINCED LAMB AND TOPPED WITH BECHAMEL.

SPANAKOPITA DU CHEF / CHEF'S SPANAKOPITA 30

TARTE CLASSIQUE AUX ÉPINARDS AVEC DES COUCHES DE PÂTE PHYLLO, FROMAGES FETA ET RICOTTA ET HERBES FRAÎCHES.
 GREEK SPECIALTY MADE WITH LAYERS OF CRISPY PHYLLO, FETA AND RICOTTA CHEESE, SEASONED SPINACH AND FINE HERBS.

ASSIETTE VÉGÉTARIÈNE POUR DEUX / VEGETARIAN PLATTER FOR TWO 79

SPANAKOPITA DU CHEF, DOLMADES MAISON, PORTOBELLOS GRILLÉS, COURGETTES FRITES ET TZATZIKI. SERVIE AVEC UNE DEUXIÈME SOUPE OU SALADE.
 CHEF'S SPANAKOPITA, HOMEMADE DOLMADES, GRILLED PORTOBELLOS, FRIED ZUCCHINI AND TZATZIKI. SERVED WITH A SECOND SOUP OR SALAD.

FROM THE LAND DE LA TER

ENTRECÔTE 12oz / 12oz RIB STEAK 52

"AAA" ANGUS VIEILLI 28 JOURS ET SERVI AVEC NOTRE SAUCE AU POIVRE.
 "AAA" ANGUS AGED 28 DAYS AND SERVED WITH OUR PEPPERCORN SAUCE.

CÔTELETTES D'AGNEAU / LAMB CHOPS 44

FRAÎCHES DU QUÉBEC, TENDRES ET GRILLÉES À LA PERFECTION.
 FOUR SUCCULENT QUÉBEC FRESH LAMB CHOPS GRILLED TO ORDER.

SAUCISSE GRECQUE / GREEK SAUSAGE 36

DE LA GRÈCE, GRILLÉE ET SERVIE AVEC MOUTARDE AU DIJON FRANÇAISE.
 GREEK SAUSAGE, GRILLED AND SERVED WITH FRENCH DIJON MUSTARD.

BROCHETTE DE POULET / CHICKEN BROCHETTE 30

GRILLÉE À LA BROCHE AVEC DES POIVRONS ET OIGNONS. SERVI AVEC TZATZIKI.
 CHICKEN FILET SKEWERED WITH ONIONS AND PEPPERS. SERVED WITH TZATZIKI.

SPÉCIAL YIA SOU / MY BIG GREEK SPECIAL 54

FILET DE POULET GRILLÉ, DEUX CREVETTES GÉANTES GRILLÉES, DEUX CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES, BEURRE À L'AIL ET TZATZIKI.
 GRILLED CHICKEN FILET, TWO GRILLED JUMBO SHRIMP, TWO GRILLED LAMB CHOPS, HOMEMADE GARLIC BUTTER AND TZATZIKI.

FILET DE POULET ET 3 CREVETTES GÉANTES / CHICKEN FILET AND 3 JUMBO SHRIMP 44

GRILLÉS ET SERVIS AVEC DU BEURRE À L'AIL MAISON ET TZATZIKI.
 GRILLED AND SERVED WITH HOMEMADE GARLIC BUTTER AND TZATZIKI.

GRILLADES MIXTE POUR DEUX / MIXED GRILL FOR TWO 89

DEMI POULET TAVERNA, 4 CÔTELETTES D'AGNEAU ET 4 CREVETTES GÉANTES GRILLÉES. SERVIE AVEC UNE DEUXIÈME SOUPE OU SALADE.

HALF TAVERNA CHICKEN, 4 GRILLED LAMB CHOPS AND 4 GRILLED JUMBO SHRIMP. SERVED WITH A SECOND SOUP OR SALAD OF YOUR CHOICE.

FROM THE SEA DE LA MER

FILET DE SOLE EN CROÛTE PANKO 34

PANÉ AVEC PANKO ET FRIT. SERVI AVEC LA SAUCE TARTARE AU YOGOURT.
 PANKO CRUSTED, PAN FRIED AND SERVED WITH GREEK YOGURT TARTAR.

PAVÉ DE SAUMON / GRILLED SALMON PAVÉ 40

SANS HORMONES OU ANTIBIOTIQUES GARNI D'UN SAUTÉ AUX TOMATES.
 WITHOUT HORMONES OR ANTIBIOTICS TOPPED WITH TOMATO SAUTÉ.

SARDINES GRILLÉES / GRILLED SARDINES 36

SARDINES PORTUGAISES GRILLÉES ENTIÈRES ET ARROSÉES DE CITRON ET D'HUILE.
 PORTUGUESE SARDINES GRILLED WHOLE AND DRIZZLED WITH LEMON AND OLIVE OIL.

PÊCHEUR POUR DEUX / FISHERMAN'S FOR TWO 84

SAUMON GRILLÉ, CALMARS FRITS ET 4 CREVETTES GÉANTES. SERVIE AVEC UNE DEUXIÈME SOUPE OU SALADE / GRILLED SALMON, FRIED CALAMARI AND FOUR JUMBO SHRIMP. SERVED WITH A SECOND CHOICE OF SOUP OR SALAD.

CALMARS FRITS / FRIED CALAMARI 36

LÉGÈREMENT FARINÉ ET FRIT. SERVIS AVEC UNE SAUCE COCKTAIL.
 LIGHTLY FLOURED AND FRIED. SERVED WITH CHEF'S COCKTAIL SAUCE.

PIEUVRE GRILLÉE / GRILLED OCTOPUS 46

SERVIE SUR UN LIT DE CÂPRE, OIGNONS ET POIVRONS COUPÉS EN DÈS.
 SERVED ON A BED OF CAPERS, DICED ONIONS AND DICED PEPPERS

CREVETTES GÉANTES / JUMBO SHRIMP 39

CINQ CREVETTES (U8) GRILLÉES. SERVIES AVEC DU BEURRE À L'AIL.
 FIVE GRILLED JUMBO SHRIMP (U8) SERVED WITH GARLIC BUTTER.

PRISE DU JOUR PM / CATCH OF THE DAY MP

DEMANDEZ VOTRE SERVEUR POUR LE PRIX DU MARCHÉ ET LES DÉTAILS.
 ASK YOUR SERVER FOR THE MARKET PRICE AND ALL THE DETAILS.

20\$ FAITES-EN UNE TABLE D'HÔTE À 4 SERVICE MAKE IT A 4 COURSE TABLE D'HOTE

AJOUTEZ UNE ENTRÉE (CHOIX DE CALMARS, COURGETTES FRITES, MÉLANGE DE 4 TREMPETTES OU PORTOBELLO GRILLÉ) ET UN DESSERT À N'IMPORTE QUEL REPAS CI-DESSUS. SERVI AVEC CAFÉ OU THÉ.

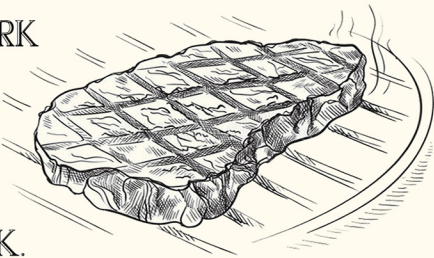
ADD AN APPETIZER (CHOICE OF CALAMARI, FRIED ZUCCHINI, MIX OF 4 SPREADS OR GRILLED PORTOBELLO) AND ONE CHOICE OF ANY DESSERT TO ANY MEAL ABOVE. SERVED WITH COFFEE OR TEA.

AJOUTS / ADD-ONS

3 CREVETTES GÉANTES / 3 JUMBO SHRIMP (U8)	SAUCE AU POIVRE / PEPPERCORN SAUCE	TREMPETTE 2oz / 2oz COLD SPREAD	SAUTÉ AUX CHAMPIGNONS / SAUTÉED MUSHROOMS
+15	+3	+2,50	+6,50

STEAK + FRITES 36\$

UN CONTRE-FILET NEW YORK
DE 10oz. DE QUALITÉ
"AAA", VEILLI 28 JOURS,
TENDRE ET JUTEUSE.
SERVI AVEC FRITES BIFTECK.



A TENDER AND JUICY 10oz
"AAA" N.Y. STRIPLOIN,
AGED FOR A MINIMUM
OF 28 DAYS. SERVED
WITH OUR STEAK CUT FRIES

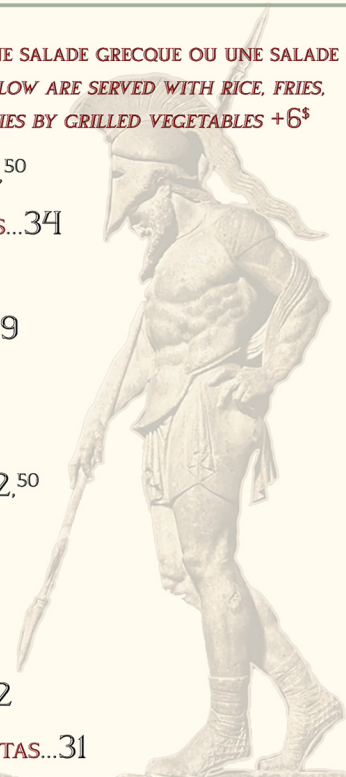
AJOUTS / ADD-ONS

SAUCE AU POIVRE/ PEPPERCORN SAUCE +3	SALADE A COTE/ SIDE SALAD +10	SAUTÉ AUX CHAMPIGNONS/ MUSHROOM SAUTÉ +6, ⁵⁰	3 CREVETTES GÉANTES/ 3 JUMBO SHRIMP (U8) +15
--	-------------------------------------	---	--

SOUVLAKI + GYROS PLATTERS ASSIETTES SOUVLAKIS + GYROS

TOUTES LES ASSIETTES CI-DESSOUS SONT SERVIES AVEC RIZ, FRITES, TZATZIKI ET UN CHOIX D'UNE SOUPE, UNE SALADE GRECQUE OU UNE SALADE SALADE MAISON REMPLACEZ LE RIZ ET FRITES PAR DES LÉGUMES GRILLÉS POUR +6\$ / ALL THE PLATTERS BELOW ARE SERVED WITH RICE, FRIES, TZATZIKI AND ONE CHOICE OF LENTIL SOUP, GREEK SALAD OR HOUSE SALAD. REPLACE THE RICE AND FRIES BY GRILLED VEGETABLES +6\$

- #1 BÂTON SOUVLAKI À L'AGNEAU / LAMB SOUVLAKI STICK...21,⁵⁰...DANS/IN PITA...23,⁵⁰
- #2 DEUX BÂTONS À L'AGNEAU / Two LAMB SOUVLAKI STICKS...30...DANS/IN 2 PITAS...34
- #3 BÂTON SOUVLAKI AU PORC / PORK SOUVLAKI STICK...19...DANS/IN PITA...21
- #4 DEUX BÂTONS AU PORC / Two PORK SOUVLAKI STICKS...25...DANS/IN 2 PITAS...29
- #5 ASSIETTE POULET GYRO / CHICKEN GYRO PLATTER...25...DANS/IN PITA...22,⁵⁰
- #6 DEUX GYRO PITAS AU POULET / Two CHICKEN GYROS IN PITAS...32
- #7 ASSIETTE GYRO AUTHENTIQUE / AUTHENTIC GYRO PLATTER...25...DANS/IN PITA...22,⁵⁰
- #8 DEUX GYRO PITAS AU AUTHENTIQUE / Two AUTHENTIC GYROS IN PITAS...32
- #9 ASSIETTE VÉGÉTARIENNE / VEGETARIAN PLATTER...19...DANS/IN PITA 21
- #10 DEUX PITAS VÉGÉTARIENS / Two VEGETARIAN PITAS...29
- #11 BÂTON SOUVLAKI AU POULET / CHICKEN SOUVLAKI STICK...20...DANS/IN PITA...22
- #12 DEUX BÂTONS AU POULET / Two CHICKEN SOUVLAKI STICKS...27...DANS/IN 2 PITAS...31



SIDES + EXTRAS LES A COTES + EXTRAS

- PITA AU PORC / PORK PITA...8,⁵⁰
- PITA À L'AGNEAU / LAMB PITA...11
- GYRO PITA AU POULET / CHICKEN GYRO PITA...10
- GYRO PITA AUTHENTIQUE / AUTHENTIC GYRO PITA...10
- PITA BÂTON DE POULET / CHICKEN SOUVLAKI PITA...9,⁵⁰
- PITA VÉGÉTARIEN GRILLÉ / GRILLED VEGETARIAN PITA...8,⁵⁰
- BÂTON AU PORC / PORK STICK AVEC/WITH TZATZIKI...7
- BÂTON AU POULET / CHICKEN STICK AVEC/WITH TZATZIKI...8
- BÂTON À L'AGNEAU / LAMB STICK AVEC/WITH TZATZIKI...9,⁵⁰

- PATATES FRITES / FRENCH FRIES...6
- RIZ GRECQUE AU FOUR / BAKED GREEK RICE...6
- PATATES GRECQUES / GREEK ROASTED POTATOES...8
- SALADE À CÔTÉ / SIDE SALAD...10
- DEMI PORTION DE LÉGUMES GRILLÉES /
HALF PORTION GRILLED VEGETABLES...12 FETA +3
- DEMI PORTION RAPINI / HALF PORTION RAPINI...10
- PIMENTS PEPPERONCINIS / PEPPERONCINIS PEPPERS...8
- PANIER / BASKET PITAS...4 BEURRE À L'AIL/GARLIC BUTTER +3

BREUVAGES / BEVERAGES

BOISSONS EN CANNETTES/ CANNED DRINKS 3, ⁵⁰	LES JUS/ JUICES 3, ⁵⁰	LOUX GREC ORANGE OU/OR LIMONADE 4	EAU GAZEUSE/ SPARKLING WATER 4/7	EAU MINÉRALE/ MINERAL WATER 3/6	COCKTAILS 0% ALCOOL/ MOCKTAILS 7
--	--	---	--	---------------------------------------	---