

HORS D'ŒUVRES FROIDS

CHOIX D'UNE TREMPETTE 9

TZATZIKI

Yogourt grec, concombres et ail.

KOPANISTI

Feta et poivrons rouges fouettés.

TARAMOSALATA*

Caviar à base d'œufs de mullets âgés.

TAPENADE AUX FETA & OLIVES

Feta et olives noires de Kalamata fouettées.

CHOIX DE TREMPETTES (quatre) 18

Choix de n'importe quelles trempettes énumérées ci-dessus, servies avec pitas grillés, tomates, concombres et olives.

SALADE AUX FÈVES 10

Marinées dans l'huile d'olive et vinaigre.

FETA GRECQUE + OLIVES 12

Feta et olives noires de Kalamata colossales.

DOLMADES VÉGÉTARIENNES 12

Feuilles de vignes farcies avec riz et herbes fraîches et servies avec tomates, concombres et tzatziki.

OLIVES COLOSSALES DE KALAMATA 9

Olives Kalamata dans l'huile d'olive et origan de la Grèce.

PIKILIA FROIDE 26

Servie avec nos quatre fameuses trempettes froides, feta, olives noires, dolmades, spanakopita, salade aux fèves, tomates, concombres et pepperoncinis.

*TARAMOSALATA CONTIENT DES OEUFS DE POISSON

HORS D'ŒUVRES CHAUDS

SOUPE AUX LENTILLES 7 avec feta 9

Notre fameuse soupe fait avec un bouillon riche aux tomates.

SPANAKOPITA DU CHEF 14

Tarte aux épinards avec des couches de pâte phyllo, fromages feta et ricotta et herbes fraîches.

CHAMPIGNONS PORTOBELLO GRILLÉS 14 avec feta 16

Dans une réduction de balsamique, servis avec des poivrons rôtis.

PITAS À L'AIL + FETA 12

Des pains pitas rotis au four, au beurre à l'ail et fromage feta.

COURGETTES FRITES 16

Tranchées, frites et servies avec tzatziki.

LÉGUMES GRILLÉS 20 avec feta 24

Mélange de poivrons grillés et courgettes grillées, arrosé d'huile d'olive et d'un coulis de vinaigre balsamique.

SALADES

À CÔTÉ 9 PETITE 13 GRANDE 19

*LA VINAIGRETTE CÉSAR CONTIENT DES OEUFS

SALADE GRECQUE HORIATIKI

Tomates de vigne biologique, concombres, oignons rouges, feta, olives de Kalamata et vinaigrette à l'huile d'olive extra vierge.

SALADE MAISON YIA SOU

Laitue fraîche, mélange de printemps, tomates, concombres, carottes, choux rouge, feta, olives, et vinaigrette maison au miel et dijon.

SALADE CÉSAR

Coeurs de romaine, parmesan râpé, flocons de fromage parmesan, croutons maison à l'ail et notre *vinaigrette césar du chef.

SALADE AU POULET 24

Ajoutez un filet de poulet grillé, poulet gyro ou gyro authentique à la salade de votre choix.

TOUTES NOS VINAIGRETTES MAISON SONT DISPONIBLES À L'ACHAT

ENTRÉES DE VIANDES + FRUITS DE MER

GYRO AU POULET 22

Filets de poulet tranchés de la rôtisserie.

GYRO AUTHENTIQUE 22

Filets de porc et agneau tranchés de la rôtisserie.

SAUCISSE GRECQUE AU PORC 20

Saucisse grecque grillée, servie avec dijon.

POULET "TAVERNA" GRECQUE

Notre fameux poulet Taverna de 4 livres. Poulet fermier de Catégorie A + nourri au grain. Mariné, assaisonné et grillé à la perfection!

Demi 19 Entier 36

S.V.P. LAISSEZ DU TEMPS POUR LA CUISSON

CALAMARS FRITS 20

Farinés et frites à la perfection!

SARDINES PORTUGAISES 20

Grillées et arrosées dans de l'huile de citron.

CREVETTES GÉANTES GRILLÉES 22

Grillées et servies avec du beurre à l'ail.

PIKILIA AUX VIANDES 98

Demi poulet Taverna, saucisse au porc, quatre côtelettes d'agneau, gyro authentique, gyro au poulet et tzatziki.

Tous les plats ci-dessous sont soumis à des frais de partage de 6\$, ils comprennent une soupe ou salade supplémentaire de votre choix.

DE LA MER

Les plats "De La Mer" sont servis avec riz, patates rôties au four et un choix d'une soupe ou une salade grecque, maison ou César. Remplacez le riz et les patates rôties au four par des légumes grillés pour 5\$

FILET DE SOLE 30

Filet de sole légèrement pané dans la chapelure Panko.

SARDINES PORTUGAISES GRILLÉES 32

Grillées entières et arrosées avec de l'huile d'olive vierge et citron.

PAVÉ DE SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE GRILLÉ 36

Saumon sans hormones ou antibiotiques garni d'un sauté aux tomates et d'oignons.

CALMARS FRITS 30

Frits et servis avec une sauce cocktail.

CREVETTES GÉANTES GRILLÉES 34

Crevettes géantes grillées et servies avec du beurre à l'ail.

ASSIETTE DU PÊCHEUR POUR DEUX 74

Pavé de saumon grillé, calmars frits et 4 crevettes géantes. Servie avec une deuxième soupe ou salade.

DE LA TERRE

Les plats "De La Terre" sont servis avec riz, patates rôties au four et un choix d'une soupe ou une salade grecque, maison ou César. Remplacez le riz et les patates rôties au four par des légumes grillés pour 5\$

CÔTELETTES D'AGNEAU 38

Fraîches du Québec et grillées à la perfection.

STEAK D'ENTRECÔTE "AAA" ANGUS 38

Steak de 12 oz. tendre, juteux et âgé pour 28 jours.

SAUCISSE GRECQUE AU PORC GRILLÉE 32

Importée de la Grèce, grillée et servie avec moutarde au dijon.

LE SPÉCIAL YIA SOU 46

Spécial maison servi avec 2 côtelettes d'agneau, filet de poulet grillé, 2 crevettes géantes, tzatziki et du beurre à l'ail.

BROCHETTE DE POULET 26

Poulet grillé à la broche avec des poivrons et oignons et servi avec tzatziki.

POULET GRILLÉ + CREVETTES 38

Filet de poulet grillé avec trois crevettes géantes grillées et servie avec du beurre à l'ail et tzatziki.

GRILLADES MIXTES POUR DEUX 74

Demi Taverna, 4 côtelettes d'agneau et 4 crevettes géantes grillées. Servie avec une deuxième soupe ou salade.

AGRÉMENTEZ VOTRE REPAS SAUCE COCKTAIL 2.⁵⁰ BEURRE À L'AIL 2.⁵⁰ SAUTÉ TOMATES + OIGNONS 5.⁵⁰
TROIS CREVETTES GÉANTES 12 CÔTELETTE D'AGNEAU 6.⁵⁰ SAUCE PIQUANTE 2 EXTRA TREMPETTE 2 oz 2.⁵⁰

STEAK + FRITES 32\$

UNE ENTRECÔTE ANGUS 12 oz. DE QUALITÉ "AAA", ÂGÉE POUR 28 JOURS. TENDRE ET JUTEUSE, SERVIS AVEC TZATZIKI ET NOS FRITES BIFTECKS.

SPÉCIAUX DU CHEF

Les plats ci-dessous sont servis avec riz, patates rôties au four et un choix d'une soupe ou une salade grecque, maison ou César. Remplacez le riz et les patates au four par des légumes grillés pour 5\$

MOUSSAKA DE LA CRÈTE 30

Des couches de pommes de terre, courgettes, aubergines, veau et agneau haché et recouvertes de notre sauce béchamel.

SPANAKOPITA DU CHEF 26

Tarte classique aux épinards avec des couches de pâte phyllo, fromages feta et ricotta et herbes fraîches.

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE POUR DEUX 64

Spanakopita du Chef, dolmades, portobellos grillés, courgettes frites et tzatziki. Servie avec une deuxième soupe ou salade.

ASSIETTES SOUVLAKIS + GYROS

Les "Assiettes Souvlakis + Gyros" sont servies avec riz, frites, tzatziki et un choix d'une soupe ou salade grecque, maison ou César. Remplacez le riz et les patates frites par des légumes grillés pour 5\$

#1 Bâton Souvlaki à l'Agneau 19...dans pita 20

#2 Deux Bâtons à l'Agneau 27...dans deux pitas 29

#3 Bâton Souvlaki au Porc 17...dans pita 18

#4 Deux Bâtons au Porc 23...dans deux pitas 25

#5 Assiette Poulet Gyro 20...dans pita 19

#6 Deux Gyro Pitas au Poulet 27

#7 Assiette Gyro Authentique 20...dans pita 19

#8 Deux Gyro Pitas Authentique 27

#9 Assiette Végétarienne 17...dans pita 18

#10 Deux Pitas Végétariens 25

#11 Bâton au Souvlaki Poulet 18...dans pita 19

#12 Deux Bâtons au Poulet 25...dans deux pitas 27

LES À CÔTÉS + EXTRAS

- Pita au Porc 7.⁵⁰
- Pita à l'Agneau 9.⁵⁰
- Bâton Poulet Pita 8.⁵⁰
- Gyro Pita au Poulet 8.⁵⁰
- Gyro Pita Authentique 8.⁵⁰
- Pita Végétarien Grillé 7.⁵⁰
- Bâton au Porc avec tzatziki 6.⁵⁰
- Bâton au Poulet avec tzatziki 7.⁵⁰
- Bâton à l'Agneau avec tzatziki 8.⁵⁰
- Frites Coupe Bifteck 5
- Riz Grecque au Four 5
- Patates Grecques Rôties au Four 5
- Demi Portion de Légumes Grillées 10 avec feta 12
- Piments Pepperoncinis 6
- Panier de Pains Pita 3
- Pitas avec Beurre à l'Ail 6

BREUVAGES

EN CANETTES: COKE (CLASSIQUE, DIÈTE OU ZÉRO), SPRITE (REG. OU ZÉRO), GINGER ALE ou THÉ GLACÉ 3 HEINZ JUS DE TOMATE CLASSIQUE 3 ZAGORI EAU GAZEUSE 330ml 3 ZAGORI EAU GAZEUSE 750ml 6 ZAGORI EAU MINÉRALE 500ml 2.⁵⁰ ZAGORI EAU MINÉRALE 1 Litre 4.⁵⁰ LOUX LIMONADE PÉTILLANT GRECQUE 3 LOUX ORANGE PÉTILLANT GRECQUE 3 BOISSONS NON-ALCOOLISÉS "VIÈRGE": Daiquiri, Pina Colada et Bloody Caesar 5

DESSERTS DISPONIBLE À PARTIR DE 7\$

Nous ne cuisinons PAS les viandes à l'avance. Si vous préférez laisser suffisamment de temps de cuisson, tout est préparé frais pour vous! Si vous préférez consulter votre serveur sur vos intolérances au GLUTEN OU DES ALLERGIES, = VÉGÉTARIEN