

HORS D'ŒUVRES FROIDS

CHOIX D'UNE TREMPETTE 9.50
(Servi avec des pain pitas grillés)

TZATZIKI

Yogourt grec, concombres et ail.

KOPANISTI

Feta et poivrons rouges fouettés.

TARAMOSALATA*

Caviar à base d'œufs de mulets âgés.

TAPENADE AUX FETA + OLIVES

Feta et olives noires de Kalamata fouettées.

MÉLANGE DE TREMPETTES (quatre) 20
Mélange de nos quatre trempettes énumérées ci-dessus, servies avec pitas grillés, tomates, concombres et olives.

SALADE AUX FÈVES 12
Marinées dans l'huile d'olive et vinaigre.

FETA GRECQUE + OLIVES 12
Feta de la grèce et olives noires de Kalamata.

DOLMADES VÉGÉTARIENNES 12
Feuilles de vignes farcies avec riz et herbes fraîches et servies avec tomates, concombres et tzatziki.

OLIVES NOIRES DE KALAMATA 9
Olives Kalamata dans l'huile d'olive et origan de la Grèce.

PIKILIA FROIDE 30
Servie avec nos quatre fameuses trempettes, feta, olives, dolmades, spanakopita, salade aux fèves, tomates, concombres, pepperoncinis et pitas grillés.

***TARAMOSALATA CONTIENT DES OEUFS DE POISSON**

HORS D'ŒUVRES CHAUDS

SOUPE AUX LENTILLES 7.50 avec feta 9.50
Notre fameuse soupe faite avec un bouillon riche aux tomates.

SPANAKOPITA DU CHEF 16
Tarte aux épinards avec des couches de pâte phyllo, fromages feta et ricotta et herbes fraîches.

CHAMPIGNONS PORTOBELLO GRILLÉS 16 avec feta 18
Dans une réduction de balsamique, servis avec des poivrons rôtis.

SAGANAKI FLAMBÉ 21
Fromage Kefalotiri flambé à votre table.

PITAS À L'AIL + FETA 12
Pitas à l'ail rotis avec fromage feta.

COURGETTES FRITES 18
Tranchées, frites et servies avec tzatziki.

LÉGUMES GRILLÉS 22 avec feta 26
Mélange de poivrons grillés et courgettes grillées, arrosé d'huile d'olive et d'un coulis de vinaigre balsamique.

SALADES

À COTÉ 10 PETITE 14 GRANDE 20

SALADE GRECQUE HORIATIKI
Tomates de vigne biologique, concombres anglais, oignons rouges, feta Grec, olives noire de Kalamata, origan Grec et vinaigrette à l'huile d'olive extra vierge.

SALADE MAISON YIA SOU
Laitue fraîche, mélange de printemps, tomates biologique, concombres anglais, carottes et choux rouge râpées, feta Grec, origan Grec, olives noire de Kalamata et vinaigrette maison au miel et dijon.

SALADE AU POULET 26
Ajoutez un filet de poulet grillé, poulet gyro ou gyro authentique à la salade de votre choix.

ENTRÉES DE VIANDES + FRUITS DE MER

GYRO AU POULET 24
Filets de poitrine de poulet marinés et tranchés de la rotisserie.

GYRO AUTHENTIQUE 24
Filets tendres de porc et agneau tranchés de la rotisserie.

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 20 Entier 39
S.V.P. LAISSEZ DU TEMPS POUR LA CUISSON

CALMARS FRITS 22
Farinés et frits à la perfection!

PIEUVRE GRILLÉE 30
Avec câpres, oignons et poivrons.

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 109\$
(pour 4 personnes)
Demi poulet Taverna, saucisse au porc, quatre côtelettes d'agneau, gyro authentique, gyro au poulet et tzatziki.

Nous ne cuisinons **PAS** les viandes à l'avance. S'il vous plaît laissez suffisamment de temps de cuisson, tout est préparé frais pour vous! S'il vous plaît parlez avec votre serveur pour toutes intolérances au **GLUTEN OU DES ALLERGIES.**  = VÉGÉTARIEN

Tous les plats ci-dessous sont soumis à des frais de partage de 6,79\$, qui comprend 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 aux lentilles, une salade grecque ou une salade maison. Remplacez le riz et les patates rôties par des légumes grillés pour 6\$

FILET DE SOLE 32

Légèrement pané avec Panko et frit. Servi avec la sauce tartare du Chef.

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 39

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

PRISE DU JOUR P/M

Demandez votre serveur pour tous les détails.

CALMARS FRITS 34

Frits et servis avec une sauce cocktail.

PIEUVRE GRILLÉE 42

Servi sur un lit des câpres, oignons et pimets.

CREVETTES GÉANTES GRILLÉES 34

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

ASSIETTE DU PÊCHEUR POUR DEUX 79

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 aux lentilles, une salade grecque ou une salade maison. Remplacez le riz et les patates rôties par des légumes grillés pour 6\$

CÔTELETTES D'AGNEAU 42

Fraîches du Québec et grillées à la perfection.

STEAK D'ENTRECÔTE “AAA” ANGUS 42

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 49

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 28

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

POULET GRILLÉ + CREVETTES 40

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

GRILLADES MIXTES POUR DEUX 79

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 2.75 SAUTÉ TOMATES + OIGNONS 6.50

TROIS CREVETTES GÉANTES 12 CÔTELETTE D'AGNEAU 7.50 SAUCE PIQUANTE 2 EXTRA TREMPETTE 2 oz 2.75

STEAK + FRITES 36\$

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

ASSIETTES SOUVLAKIS + GYROS

Les “Assiettes Souvlakis + Gyros” sont servies avec riz, frites, tzatziki et UN choix d'une soupe, une salade grecque ou une salade maison Remplacez le riz et patates frites par des légumes grillés pour 6\$

#1 Bâton Souvlaki à l'Agneau 20...dans pita 21.50

#2 Deux Bâtons à l'Agneau 29...dans deux pitas 32

#3 Bâton Souvlaki au Porc 18...dans pita 19.50

#4 Deux Bâtons au Porc 24...dans deux pitas 27

#5 Assiette Poulet Gyro 22...dans pita 20.50

#6 Deux Gyro Pitas au Poulet 30

#7 Assiette Gyro Authentique 22...dans pita 20.50

#8 Deux Gyro Pitas Authentique 30

#9 Assiette Végétarienne 18...dans pita 19.50



#10 Deux Pitas Végétariens 27



#11 Bâton au Souvlaki Poulet 19...dans pita 20.50

#12 Deux Bâtons au Poulet 26...dans deux pitas 29

SPÉCIAUX DU CHEF

Les plats ci-dessous sont servis avec riz, patates rôties au four et UN choix d'une soupe, une salade grecque ou une salade maison Remplacez le riz et patates au four par des légumes grillés pour 6\$

MOUSSAKA DE LA CRÈTE 34

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

SPANAKOPITA DU CHEF 28

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

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE POUR DEUX 69

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

LES À CÔTÉS + EXTRAS

- | | |
|--------------------------------------|--|
| • Pita au Porc 8 | • Patates Frites 5.50 |
| • Pita à l'Agneau 10.50 | • Riz Grecque au Four 5.50 |
| • Pita Bâton de Poulet 9 | • Patates Grecques Rôties au Four 5.50 |
| • Gyro Pita au Poulet 9.50 | • Demi Portion de Légumes Grillées 12 |
| • Gyro Pita Authentique 9.50 | • avec feta 14 |
| • Pita Végétarien Grillé 8 | • Piments Pepperoncinis 7 |
| • Bâton au Porc avec tzatziki 6.50 | • Panier de Pains Pita 3.50 |
| • Bâton au Poulet avec tzatziki 7.50 | • Pitas avec Beurre à l'Ail 6.50 |
| • Bâton à l'Agneau avec tzatziki 9 | |

BREUVAGES

EN CANETTES: COKE (CLASSIQUE, ZAGORI EAU GAZEUSE 330ml 3.50 LOUX LIMONADE PÉTILLANTE GRECQUE 3.50 DIÈTE OU ZÉRO), SPRITE (REG. OU ZÉRO), ZAGORI EAU GAZEUSE 750ml 6.75 LOUX ORANGE PÉTILLANTE GRECQUE 3.50 GINGER ALE ou THÉ GLACÉ 3.50 ZAGORI EAU MINÉRALE 500ml 3 BOISSONS NON-ALCOOLISÉES “VIERGE”: HEINZ JUS DE TOMATE CLASSIQUE 3.50 ZAGORI EAU MINÉRALE 1 Litre 5.75 Daiquiri, Piña Colada et Bloody Caesar 5.75

Nous ne cuisinons PAS les viandes à l'avance. S'il vous plaît laissez suffisamment de temps de cuisson, tout est préparé frais pour vous! S'il vous plaît parlez avec votre serveur pour toutes intolérances au GLUTEN OU DES ALLERGIES. VÉGÉTARIEN = VÉGÉTARIEN