

E L A I A

— CUISINE MÉDITERRANÉENNE —

L'olive est un symbole de **vie, d'hospitalité et de simplicité.**

En Grèce, elle unit **les souvenirs, les saveurs et les personnes.**

Elaia - cuisine méditerranéenne née à **Amorgos**,
là où le temps ralentit et où la nature dicte le rythme.

Ici, le repas est **une expérience** à partager.

Nous nous inspirons de la **tradition méditerranéenne** en la réinterprétant avec soin,
dans le respect **des saisons** et **des produits.**

Des plats frais aux saveurs nettes, où **la tradition rencontre le présent**
car **l'instant**, c'est l'essentiel..

Bienvenue chez

Elaia - cuisine méditerranéenne

à la table d'Amorgos.

Menu & Guest Experience curated by
MUCHO GUSTO CHEFS

Notre accueil

Trois huiles d'olive aromatiques d'Amorgos
piment et coriandre / menthe et aneth / romarin et ail
Servies avec du pain artisanal grillé fait maison [G]

ENTRÉES

Assortiment de fromages grecs - 12
Xinomyzithra, graviera de Naxos et sélection de fromages grecs,
confiture de tomate maison et fruits secs [D] [N] [V]

Fava d'Amorgos - 7,5
Purée de pois cassés jaunes, oignon frais, câpres et huile d'olive locale [V]

Chaussons du grand-père au fromage et miel - 5,5
Feuilletés maison au fromage et miel d'Amorgos [G] [D] [V]

Chaussons du grand-père aux herbes sauvages - 5,5
Aux herbes sauvages et crème de yaourt [G] [D] [V]

Dolmadakia de la grand-mère - 6
Feuilles de vigne farcies au riz et herbes, sauce citronnée [D] [V]

Xinomyzithra d'Amorgos - 7
Fromage frais crémeux, noix et huile d'olive [D] [N] [V]

Pommes de terre au four - 8
Pommes cuites entièrement avec galomyzithra et organ frais [D] [V]

Frites aromatiques - 6,5
Au sumac et paprika fumé [V]

Tzatziki - 6
Yaourt grec, ail, aneth et concombre mariné [D] [V]

Pain - 1,5
artisanal grillé au paprika et romarin [G]

SALADES

Elaia - 10,5
Haricots à oeil noir, maquereau fumé, poivrons tricolores
orange et vinaigrette aux agrumes [F] [S]

Amorgienne - 10
Paximadi, tomate, concombre, olives, câpres, criste marine marinée et xinomyzithra [G] [D] [V]

"Carpaccio" grec - 9,5
Tomate finement tranchée, concombre, oignon mariné, olives et mousse de feta [D] [V]

CUISINE GRECQUE TRADITIONNELLE FAITE MAISON

Moussaka de Madame Irini - 12

Un grand classique de la cuisine grecque : des couches d'aubergines, de viande hachée et d'une sauce béchamel onctueuse, mijotées lentement dans un plat en terre cuite [G] [D]

Patatato d'Amorgos - 14,5

Chevreau mijoté avec pommes de terre, épices et huile d'olive

Le jardin en feuilleté - 14

Porc aux légumes et herbes en croûte de pâte filo [G] [D]

PLATS PRINCIPAUX

Calamar grillé farci - 17

Feta et herbes sur fava d'Amorgos {M/C} {D}

Pâtes cycladiques - 18

Spaghetti à l'encre de seiche avec calamars, crevettes et moules {G} {D} {M/C}

Joues de boeuf braisées - 18

Avec purée de céleri-rave et jus de cuisson [D] [CE]

Souvlaki de porc - 14,5

Tomates séchées, poivrons Florina et chips de pomme de terre

Filet de poulet farci - 16

Aux épinards et fromage, accompagné de boulgour aromatique [G] [D]

Jarret d'agneau - 19,5

Mijoté au vin rouge, purée de patate douce et son jus [D] [S]

DESSERTS

Mizithra sucrée - 8,5

Interprétation déstructurée du cheesecake à la xinomyzithra, base biscuitée croustillante et sirop de raki [G] [D] [N]

Tarte aux pommes maison - 8

Avec glace à la vanille [G] [D]

VIN DE TABLE

Blanc 500ml - 7,5
Blanc 1lt - 12
Rosé 500ml - 7,5
Rosé 1lt - 12
Rouge 500ml - 7,5
Rouge 1lt - 12
Verre - 5

BOISSONS

Coca-Cola (classic / zero) - 3,5
Orangeade / limonade - 3,5
Jus Amita (orange / mixte) - 3,5
Thé glacé maison - 4,5
Jus d'orange frais - 5,5
Limonade maison - 5,5
Jus frais mixte - 7
Eau pétillante 330ml - 3,5
Eau pétillante 750ml - 7
Eau 500ml - 0,5
Eau 1,5lt - 1,8

BIÈRES

Mythos pression 330ml - 4,5
Mythos pression 500ml - 5
Alfa 500ml - 4
Fix 500ml - 4
Kaiser 500ml - 4,5

APÉRITIFS

Ouzo (verre) - 4,5
Ouzo (carafe) - 10
Raki maison - 4,5
Raki grillé - 5
Rakomelo - 6,5

Allergènes Légende:

[G] Gluten, [D] Produits laitiers, [N] Fruits à coque, [V] Végétarien, [F] Poisson
[M/C] Fruits de mer, [S] Sulfites, [CE] Céleri

Le consommateur n'est pas tenu de payer
s'il ne reçoit pas le document légal (ticket de caisse ou facture).

Personne responsable des réglementations du marché : Kalliopi Giannakopoulou

Tous les prix ci-dessous incluent la TVA applicable.

Dans nos salades, nous utilisons de l'huile d'olive extra vierge et pour les fritures de l'huile de tournesol.

ELAIIA 

— CUISINE MÉDITERRANÉENNE —

★ KIDS ★
menu

★ KIDS ★ menu

5-12 ans

Nuggets de Poulet Maison - 11,5

Poulet croustillant enrobé de panko, servi avec des frites et une salade fraîche. [G]

Steak Haché « Amorgiano » - 12,5

Préparé avec du bœuf frais, servi avec frites ou boulgour et une salade fraîche. [G]

Pâtes Enfants - 9,5

Pâtes à la sauce tomate ou nature,
garnies de fromage râpé et servies avec une salade fraîche en
accompagnement. [G] [D]

les prix incluent un jus, une boisson gazeuse ou de l'eau.

Allergènes Légende:

[G] Gluten, [D] Produits laitiers, [N] Fruits à coque, [V] Végétarien,
[F] Poisson, [M/C] Fruits de mer, [S] Sulfites, [CE] Céleri

ELAIIA 
— CUISINE MÉDITERRANÉENNE —

CARTE DES VINS

CARTE DES VINS

Des vins grecs qui expriment les riches arômes de la Méditerranée et s'accordent parfaitement avec notre cuisine.

Myrsini AMMOS – Assyrtiko, Paros - 38

Frais • Agrumes • Minéral • Croquant

Vin blanc d'une grande pureté, au caractère cycladique affirmé et à l'acidité vive.

Accords mets et vins: *Calamars farcis • Pâtes cycladiques*

Sklavos ALCHYMISTE - 26

Aromatique • Herbacé • Complexe • Naturel

Un vin à faible intervention, avec un profil aromatique riche et une belle intensité.

Accords mets et vins: *Fava • Dolmadakia • Chaussons du grand-père aux herbes
• Fromage xinomizithra*

Garakis Rosé - 32

Frais • Fruité • Vif • Rafraîchissant

Rosé estival à la fraîcheur intense et à la dégustation facile.

Accords mets et vins: *Salade « Elaia » • Souvlaki de porc*

Tsilili Terres IO Rosé - 28

Frais • Fraise • Cerise • Équilibré

Un rosé délicat et rafraîchissant, avec un fruit net et une structure harmonieuse.

Accords mets et vins: *Poulet farci • Dolmadakia
• Chaussons du grand-père aux herbes sauvages*

Endochora Kotsifali - 30

Souple • Fruité • Équilibré • Rond

Un vin rouge facile à apprécier, au caractère grec et aux tanins soyeux.

Accords mets et vins: *Jarret d'agneau • Moussaka • Le jardin en feuilleté*