

HORS D'OEUVRES ET ENTRÉES À PARTAGER

TREMPETTES FROIDES MAISON

TZATZIKI	11\$
Yogourt grec, aneth, concombre et ail	
KOPANISTI	12\$
Purée épiciée de poivrons rouges et feta	
TARAMOSALATA	11\$
Œufs de poisson avec de l’huile et du citron	
TAPENADE DE FETA + D’OLIVES	12\$
Feta fouettée et olives Kalamata colossales	

MÉLANGE DE 4 TREMPETTES
Choisissez quatre de nos trempettes maison, servies avec pitas grillés, tomates, concombres et olives

ENTRÉES FROIDES

FETA & OLIVES	16\$
Feta grecque authentique et olives Kalamata noires	
DOLMADES VÉGÉTARIENS	12\$
Feuilles de vigne farcies de riz, servies avec tzatziki	
OLIVES KALAMATA COLOSSALES	12\$
Olives Kalamata marinées dans l’huile d’olive et herbes grecques	
BETTERAVES À L’AIL	12\$
Betteraves tendres marinées, infusées à l’ail ajouter feta +3\$	
SALADE DE HARICOTS	15\$
Haricots marinés dans l’huile d’olive et le vinaigre ajouter feta +3\$	
CŒURS D’ARTICHAUTS	12\$
Marinés dans l’huile et le vinaigre	

PIKILIA FROID
Assortiment de quatre de nos spécialités grecques : feta, dolmades, betteraves à l’ail, spanakopita du chef, olives Kalamata, tomates, concombres, artichauts et pitas grillés

ENTRÉES CHAUDES

SOUPE AUX LENTILLES	ajouter feta +3\$	8\$
Préparée avec un bouillon riche et épais à la tomate		
PORTOBELLO GRILLÉ		18\$
Champignon portobello dans une réduction balsamique, poivrons rouges rôtis et feta ajouter feta +3\$		
FETA ET PITAS À L’AIL		12\$
Cuite au four, servie avec tzatziki		
SAGANAKI FLAMBÉ		22\$
Fromage kefalotyri grec flambé à la table		
LÉGUMES GRILLÉS		24\$
Mélange de poivrons et courgettes dans une réduction balsamique ajouter feta +6\$		
SPANAKOPITA DU CHEF		16\$
Pâte phyllo croustillante farcie d’épinards, feta et fines herbes ajouter tzatziki +3\$		
CHIPS DE COURGETTES		18\$
FRITES	Servies avec tzatziki	

SALADES

À-CÔTÉ 11\$ PETIT 16\$ LARGE 24\$

SALADE GRECQUE HORIATIKI

Tomates fraîches, concombres, oignons rouges, feta grecque, olives, origan et vinaigrette maison

SALADE MAISON YIA SOU

Laitue mélangée, tomates, concombres, carottes, chou rouge, feta, olives et vinaigrette au miel et à la moutarde de Dijon

LA GRANDE SALADE AU POULET

30\$

Ajoutez un filet de poulet grillé, gyro au poulet ou gyro authentique à l’une de nos salades

ADD-ONS

TREMPETTES 2 OZ	3\$
PATATES RÔTIES	8\$
RIZ GREC	6\$
LÉGUMES GRILLÉS	12/24\$
FRITES	6\$
FRITES CRÉTOISES	10\$
BOISSONS GAZEUSES	4\$
JUS	4\$
LOUX GRECQUE	4\$
EAU PÉTILLANTE	4/8\$
EAU MINÉRALE	3/6\$
MOCKTAILS	7\$

PLATS DE VIANDE

TAVERNA
Notre fameuse assiette de taverne : quatre livres de poulet de ferme mariné, assaisonné et grillé à la perfection
DEMI 24\$ ENTIER 46\$

GYRO DE POULET 16OZ	28\$
Filet de poulet mariné, tranché finement du gril	
GYRO AUTHENTIQUE 16 OZ	28\$
Mélange tendre de porc et d’agneau rôti	
SAUCISSE GRECQUE AU PORC	22\$
Saucisse grecque grillé servie avec tzatziki	
CÔTELETTES D’AGNEAU	30\$
Quatre côtelettes d’agneau du Québec grillées à la perfection	

PIKILIA DE VIANDE POUR QUATRE
Demi-poulet taverna, côtelettes d’agneau grillées, gyro authentique, gyro au poulet, saucisse grecque, servis avec tzatziki

PLATS DE FRUITS DE MER

CALMARS FRITS	25\$
Légèrement assaisonnés et frits à la perfection	
SARDINES PORTUGAISES	22\$
Grillées et arrosées de citron et d’huile d’olive	
GALETTES DE CRABE	24\$
Faites maison, servies avec sauce tartare grecque	
PIEUVRE GRILLÉ	32\$
Servi avec câpres, oignons rouges, huile d’olive et citron	
CREVETTES JUMBO	30\$
5 crevettes jumbo grillées servies avec beurre à l’ail	

PIKILIA FRUITS DE MER POUR 4
Calmars frits, poulpe grillé, 4 galettes de crabe, 8 crevettes jumbo, servis avec tzatziki et sauce marinara

YIASOU