

PLATS PRINCIPAUX

SPÉCIAUX DU CHEF

MOUSSAKA DE LA CRÈTE	36\$
Gratin au four composé de pommes de terre, courgettes, aubergines, viande hachée et nappé de béchamel	
SPANAKOPITA DU CHEF	30\$
Spécialité grecque faite de pâte phyllo croustillante, feta et ricotta, et épinards assaisonnée d’herbes fines	
MON GROS FESTIN GREC	59\$
Filet de poulet grillé, deux crevettes jumbo grillées, deux côtelettes d’agneau grillées, beurre à l’ail maison et tzatziki	
Servi avec riz, pommes de terre rôties et un choix de soupe aux lentilles, salade grecque ou salade maison. Remplacez le riz ou les pommes de terre par des légumes grillés +6 \$	

TERRE ET MER

FILET DE SOLE PANÉ	34\$
Filet pané et poêlé, servi avec sauce tartare grecque	
CALMARS FRITS	39\$
Légèrement assaisonnés et frits, servis avec sauce cocktail du chef	
PIEUVRE GRILLÉ	46\$
Servi avec câpres, oignons rouges, huile d’olive et citron	
CREVETTES GÉANTES (U8)	44\$
5 crevettes jumbo grillées, servies avec beurre à l’ail	
ASSIETTE DE SARDINES	36\$
Sardines grillées à la perfection, servies avec citron et fines herbes	
PAVÉ DE SAUMON	40\$
Sans hormones ni antibiotiques, servi avec sauce tomate	
POISSON DU JOUR	P/M
Demandez les détails et le prix du marché à votre serveur	
FILET POULET ET CREVETTES JUMBO	49\$
Filet de poulet grillé et 3 crevettes jumbo servies avec beurre à l’ail maison et tzatziki	
SAUCISSE GRECQUE	36\$
Saucisse grecque grillée, servie avec tzatziki	
BROCHETTE DE POULET	32\$
Morceaux de poulet marinés avec oignons et poivrons, servis avec tzatziki	
CÔTELETTES D’AGNEAU	44\$
Quatre côtelettes d’agneau du Québec grillées à la perfection	
CONTRE-FILET AAA CANADIEN BLACK ANGUS (16 OZ)	P/M
Vieilli 28 jours, servi avec sauce au poivre	
Servi avec riz, pommes de terre rôties et un choix de soupe aux lentilles, salade grecque ou salade maison. Remplacez le riz ou les pommes de terre par des légumes grillés +6 \$	

GYROS & SOUVLAKI

BÂTON DE PORC	7\$
BÂTON D’AGNEAU	9.50\$
BÂTON DE POULET	8.50\$
PITA AU PORC	9\$
PITA À L’AGNEAU	11.50\$
PITA AU POULET GYRO	10.50\$
PITA GYRO AUTHENTIQUE	10.50\$
PITA AU POULET SOUVLAKI	10.50\$
LÉGUMES GRILLÉS (OU EN PITA)	9\$
VIANDE GYRO DE POULET 8 OZ	14\$
VIANDE GYRO AUTHENTIQUE 8 OZ	14\$

FAIRE UNE ASSIETTE +14\$

Servi avec riz, frites, tzatziki et un choix de soupe aux lentilles, salade grecque ou salade maison. Remplacez le riz et les frites par des légumes grillés +6 \$

STEAK + FRITES 40\$

Remplacez par un steak 16 oz AAA Black Angus sur demande +P/M

Contre-filet AAA de 10 oz, vieilli 28 jours, servi avec frites maison et sauce au poivre

SUPPLÉMENTS

Soupe aux lentilles	+8\$	Champignons sautés	+7.50\$
Salade à-côté	+11\$	3 Crevettes jumbo (u8)	+18\$

À PARTAGER

GRILLADE MIXTE POUR DEUX 99\$

Demi-poulet taverna, 4 côtelettes d’agneau et 4 crevettes jumbo grillées. Servi avec un deuxième choix de soupe ou de salade

ASSIETTE DU PÊCHEUR POUR DEUX 94\$

Saumon grillé, calmars frits et 4 crevettes jumbo. Servi avec un deuxième choix de soupe ou de salade

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE POUR DEUX 79\$

Spanakopita du chef, dolmades maison, portobellos grillés, courgettes frites et tzatziki. Servi avec un deuxième choix de soupe ou de salade

Nos assiettes à partager sont servies avec riz, pommes de terre rôties et deux choix de soupe aux lentilles, salade grecque ou salade maison. Remplacez le riz ou les pommes de terre par des légumes grillés +6 \$

À-CÔTÉS

RIZ GREC	6\$	FRITES	6\$
PATATES GRECQUES	8\$	SALADE À-CÔTÉ	11\$
GRILLED VEGETABLES	12\$/24\$	PITAS PANIER	4\$
PEPPERONCINIS	8\$	Ajouter beurre à l’ail +3\$	
		FRITES CRÉTOISES	10\$

YIASOU

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	
TAMOSALATA	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	24\$
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	36\$
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	139\$
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	139\$
Calmars frits, poulpe grillé, 4 galettes de crabe, 8 crevettes jumbo, servis avec tzatziki et sauce marinara	

YIASOU