

Les midis du meraki

Du 27.03 au 31.03

Pour débiter

Feuilles de vigne (4 pces.)	7.-
Crème de courge et toast gratiné	5.-/ 11.-

Pour continuer

Risotto lardons champignons œuf poché et tuile de Grana Padano	21.-
Ceviche de poulpe et saumon, pommes de terre grenailles en salade garnie	23.-

Souvlaki "façon Meraki" au choix :

-Traditionnel (poulet mariné, salade, tomates, oignons, tzatziki)	17.-
OU	
-Végétarien (houmous, aubergines, courgettes, poivrons, pickles d'oignon rouge, alloumi grillé)	17.-

Tous nos plats sont servis avec une salade verte en entrée (ou le potage pour 3.-)

Pour terminer en douceur

Kadaif (2pcs) 5.-	Gâteau Grec à l'orange 7.-
-------------------	----------------------------

Pour accompagner

En blanc :	
IRIDA, Sauvignon blanc, Aigio (Grèce), 1dl	6.-
En rouge:	
AXIA, Syrah-Xinomavro, Amyndeon (Grèce), 1dl	6.-

Provenances des viandes et poissons
Poulet: Suisse Boeuf: Suisse Poisson: Grèce


Kali orexi!