

Les midis du meraki

Du 02.10 au 06.10

Pour débiter

Feuilles de vigne (4 pces.)	8.-
Crème de légumes, croûtons et fromage	5.-/11.-

Pour continuer

Salade garnie au fromage de chèvre chaud et tomates confites au miel et thym citronné	18.-
---	------

Poitrine de dinde façon " vitello tonnato", galettes de pommes de terre	21.-
---	------

Souvlaki "façon Meraki" au choix :

-Traditionnel (Poulet mariné, salade, tomates, oignons, tzatziki)	17.-
OU	
-Végétarien (Pesto de roquette, courge, champignons, pickles d'oignons rouges et Halloumi)	17.-
OU	
-Agneau (Sauce yogourt au curry et mélange de légumes)	19.-

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.-