

Les midis du meraki

Du 10.03 au 14.03

Pour débiter

Feuilles de vigne (4 pces.)	8.-
Mezze de la semaine	8.-
Crème de légumes au curry et ses croûtons au fromage	12.-

Pour continuer

Risotto au légumes, tuile de grana padano et œuf poché	20.-
Nage de poisson à la citronnelle au lait de coco et curry rouge, légumes et becs d'oiseau	22.-
Keftedes sauce yogourt au cumin et taboulé	22.-
<u>Souvlaki "façon Meraki" au choix :</u>	
-Traditionnel (Poulet mariné, salade, tomates, oignons, tzatziki, pain pita)	19.-
OU	
-Végétarien (Pesto, aubergine, courgette, tomate, iceberg, pickles d'oignons rouges, feta, pain pita)	19.-

Tous nos plats sont servis avec une salade verte en entrée

Pour terminer en douceur

Kadaif (2pcs) 6.-

Gâteau Grec à l'orange 7.-

Suggestion de vins pour accompagner

En blanc :

IRIDA, Sauvignon blanc, Aigio (Grèce), 1dl 6.-

En rouge:

Mara, Villette, (Vaud), 1dl 7.5.-