

VIANDES / MEAT

Steak d'entrecôte	34\$	Rib steak
-------------------	------	-----------

Ne contient pas d'hormones ni des antibiotiques. / Does not contain antibiotics or hormones.

Côtelettes d'agneau	26\$	Lamb chops
---------------------	------	------------

Bifteck de veau	16\$	Veal bifteck
-----------------	------	--------------

Filet de poulet	18\$	Chicken fillet
-----------------	------	----------------

Ne contient pas d'hormones ni des antibiotiques. / Does not contain antibiotics or hormones.

Toutes les assiettes ci-haut mentionnées sont servies avec brocoli, patates maison et riz.

All plates above are served with broccoli, house potatoes and rice.

SPÉCIALITÉS MAISON / HOUSE SPECIALTIES

Moussaka	18\$	Moussaka
----------	------	----------

*Viande hachée, patates, aubergines et sauce béchamel /
Minced meat, potatoes, eggplant and Béchamel sauce*

Agneau cuit au four	27\$	Baked lamb
---------------------	------	------------

Servi avec patates maison / Served with house potatoes

Toutes les assiettes ci-haut mentionnées sont servi seulement le vendredi et samedi.

All plates above are served Friday and Saturday only.

Soupe maison	6\$	Homemade soup
--------------	-----	---------------

Spécial Thalassa 80\$

Pour 2 personnes / for 2 people

*Salade, entrée froide, entrée chaude, entrée de fruits de mer,
2 portions de poissons ou crevettes ou poulet.*

Avec café et dessert.

*Salad, cold appetizer, hot appetizer, seafood appetizer,
2 portions of fish or shrimps or chicken.*

With coffee and dessert.



DESSERTS / DESERTS

Baklava (maison)	5\$	Baklava (homemade)
------------------	-----	--------------------

Baklava (maison) avec chocolat	7\$	Baklava (homemade) with chocolate
--------------------------------	-----	-----------------------------------

Galaktoburiko (maison)	5\$	Galaktoburiko (homemade)
------------------------	-----	--------------------------

Ekmek Kataifi	5\$	Ekmek Kataifi
---------------	-----	---------------

Yogourt avec miel	7\$	Yogurt with honey
-------------------	-----	-------------------

Fruits frais (en saison)	6\$	Fresh fruit (in season)
--------------------------	-----	-------------------------

BREUVAGES / BEVERAGES

Café regulier	2\$	Regular coffee
---------------	-----	----------------

Espresso ou cappuccino	3\$	Espresso or cappuccino
------------------------	-----	------------------------

Café grecque	3\$	Greek coffee
--------------	-----	--------------

Café frappe	4\$	Iced coffee
-------------	-----	-------------

Cappuccino Fredo	5\$	Cappuccino Fredo
------------------	-----	------------------

Cappuccino Sandigi	5\$	Cappuccino Sandigi
--------------------	-----	--------------------

Liqueurs douce (en canette)	2 ⁵⁰ \$	Soft drinks (can)
-----------------------------	--------------------	-------------------



*Tous les poissons, pieuvres, crevettes, pétoncles, calmars sont grillés sur charbon
et nappé de l'huile d'olive, citron et origan.*

*All fish, octopus, shrimps, scallops, calamari are grilled on charcoal
and topped with olive oil, lemon and oregano.*



SALADES / SALADS



Salade du village (<i>grecque</i>)	13\$	Village salad (<i>Greek</i>)
Salade verte	13\$	Green salad
Salade Thalassa	13\$	Thalassa salad

*Épinards, roquette, raisins, pomme aigre, tomates séchées, fromage Parmesan et noix de grenoble.
Servie avec vinaigrette maison: huile d'olive, miel et vinaigre balsamique.*

*Spinach, arugula, raisins, sour apple, sun-dried tomatoes, Parmesan cheese and walnuts.
Served with homemade dressing: olive oil, honey and balsamic vinegar.*

ENTRÉES FROIDES / COLD APPETIZERS

Toutes les entrées sont faites maison / All appetizers are homemade

Tzatziki	6\$	Tzatziki
<i>Tartinade de yogourt, ail et concombre / Yogurt spread, garlic and cucumber</i>		
Taramosalata	6\$	Taramosalata
<i>Tartinade de d'oeufs de carpe / Carp roe spread</i>		
Tirokafteri	7\$	Tirokafteri
<i>Tartinade de poivrons doux et forts avec fromage feta / Sweet and hot pepper spread with feta cheese</i>		
Dolmades	8\$	Dolmades
<i>Feuilles de vignes farcies / Stuffed vine leaves</i>		
Skordalia	6\$	Skordalia
<i>Tartinade de patates et ail / Potatoes and garlic spread</i>		
Gigandes (<i>fèves</i>)	8\$	Gigandes (<i>beans</i>)
Anchois	9\$	Anchovies
Fromage feta	8\$	Feta cheese
<i>Avec huile d'olive et origan / With olive oil and oregano</i>		
Olives Kalamata	6\$	Kalamata olives

ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

Tiropita croustillant (<i>6 mcx.</i>)	7\$	Crispy tiropita (<i>6 pcs.</i>)
<i>Feuilleté au fromage / Cheese pie</i>		
Spanakopita croustillant (<i>6 mcx.</i>)	7\$	Crispy spanakopita (<i>6 pcs.</i>)
<i>Feuilleté aux épinards et fromage feta / Spinach and feta cheese pie</i>		
Fromage feta au gratin	11\$	Baked feta
Halloumi de Chypre	17\$	Halloumi of Cyprus
Courgettes frites avec sauce tzatziki	13\$	Fried zucchini with tzatziki
Aubergines frites avec tzatziki	13\$	Fried eggplant with tzatziki
Légumes mélanges	19\$	Mixed vegetables
<i>Champignons, courgettes, aubergines, piments, asperges et oignons / Mushrooms, zucchini, eggplant, peppers, asparagus and onions</i>		
Champignons au four	14\$	Baked mushrooms
Piments farcis	13\$	Stuffed peppers
<i>(vert et rouge – en saison)</i>		<i>(green and red – in season)</i>
Loukaniko	13\$	Loukaniko
<i>Saucisse grecque, fait à la maison / Homemade Greek sausage</i>		
Keftedes (<i>8 mcx.</i>)	10\$	Keftedes (<i>8 pcs.</i>)
<i>Boulettes de viande frites / Fried meat balls</i>		
Patates frites	5\$	French fries
Patates à la grecque	6\$	Greek style potatoes
Tyrocroquettes (<i>6 mcx.</i>)	14\$	Tyrocroquettes (<i>6 pcs.</i>)
<i>Boulettes de deux fromage frites, faites à la maison / Homemade fried cheese balls, 2 cheeses</i>		
Piments fort rôtis au four (<i>3 mcx.</i>)	6\$	Oven roasted hot peppers (<i>3 pcs.</i>)

ENTRÉES DE FRUITS DE MER / SEAFOOD APPETIZERS



Sardines grillées	15\$	Grilled sardines
Pieuvre grillée	20\$	Grilled octopus
Calmars frits	18\$	Fried calamari
Calmars farci (2 pcs.)	18\$	Stuffed calamari (2 pcs.)
Crevettes saganaki	19\$	Shrimps saganaki
Crevettes grillés (6 pcs.)	19\$	Grilled shrimp (6 pcs.)
Crevettes frites (6 pcs.)	19\$	Fried shrimp (6 pcs.)
Langoustines grillées (6 pcs.)	21\$	Grilled scampi (6 pcs.)
Croquettes de poissons faits à la maison (2 pcs.)	15\$	Homemade fish nuggets (2 pcs.)
Croquettes de pieuvres faites à la maison (2 pcs.)	18\$	Homemade octopus nuggets (2 pcs.)
Croquettes de crevettes faites à la maison (2 pcs.)	19\$	Homemade shrimp nuggets (2 pcs.)
Croquettes de crabe faites à la maison (2 pcs.)	18\$	Homemade crab nuggets (2 pcs.)
Assiette de fruits de mer	26\$	Seafood platter
<i>Crevettes, pétoncles, calmars, moules, pieuvre / Shrimp, scallops, calamari, mussels, octopus</i>		
Moules à la vapeur – sauce blanche	14\$	Steamed mussels – white sauce
Huîtres (8 pcs.) en saison	16\$	Oysters (8 pcs.) in season

ASSIETTES DE POISSON / FISH PLATTERS



Assiette de bar rayé grillé	27\$	Grilled striped bass platter
Assiette de porgie grille	22\$	Grilled porgie platter
Filet de saumon	17\$	Salmon fillet
Filet de sole (grillée ou frit)	16\$	Fillet of sole (grilled or fried)
Filet d'espadon grillé	26\$	Grilled swordfish fillet
Filet de requin grillé	26\$	Grilled shark fillet
Assiette de bar rayé au four	29\$	Baked striped bass platter

*Servi avec patates, tomates, oignons, ail et persil /
Served with potatoes, tomatoes, onions, garlic and parsley*

Assiette mélange 25\$ Mixed Platter

Crevettes (3), langoustines (3), pétoncles (3)

Shrimp (3), scampi (3), scallops (3)

*Toutes les assiettes ci-haut mentionnées sont servies avec trois garnitures différentes:
Choix de : brocoli, riz, patates au four, betteraves, rapini*

*All the above platters are served with three different sides:
Choice of: broccoli, rice, roasted potatoes, beets, rapini*

PÂTES / PASTA



Linguine au fruits de mer	27\$	Seafood linguini
<i>Calmar, crevettes, pétoncles, moules, pieuvre et sauce aux tomates / Calamari, shrimp, scallops, mussels, octopus and tomato sauce</i>		
Linguine avec crevettes	20\$	Shrimp linguini
<i>Sauce aux tomates / Tomato sauce</i>		