

**ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΑΘΗΝΑ / ATTIKH**

**RESTAURANTS ATHENES (ATTIQUE)**

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE**

**Haute gastronomie**

**Haute gastronomie**



**Καράβι / Karavi Sofitel Athens airport  
Chef :** Theofanis Stathis   
Ξενοδοχείο Sofitel Athens airport- Διεθνής Αερολιμένας Αθηνών – 19019 Σπάτα   
Hotel Sofitel Athens airport - Athens International Airport 19019 Spata Greece  
Κρατήσεις /Reservations: Τηλ / tel : 210-35 44 000  
[www.sofitel-athens-airport.com](http://www.sofitel-athens-airport.com)

**ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21ης Μαρτίου 2016 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2016**

**Απεριτίφ / Apéritif  
  
Ορεκτικό / Entrée / Starter  
GR** Φουα- γκρά ποελέ. Σερβίρεται με αγκινάρα, μπέικον και αφρό σελινόριζας  
**FR** Foie gras poêlé, servi avec des artichauts, du bacon et de la mousse de céléri  
**EN** Fried foie-gras. Served with artichoke, bacon and foam of celeriac

**Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)  
GR** Φιλέτο μπαρμπουνιού γεμισμένο με σιγοψημένη ουρά βοδινού, μαριναρισμένη σε κόκκινο κρασί Μouton Cadet. Σερβίρεται με καπνιστό πουρέ πατάτας αρωματισμένο με σαφράν και μικρά λαχανικά.  
**FR** Filet de rouget farci à la queue de bœuf cuite longuement et marinée au vin rouge Mouton Cadet. Servi avec une purée de pomme de terre fumée et aromatisée au safran et des petits légumes.  
**EN** Mullet fillet stuffed with braised tail of beef, marinated in red wine Μouton Cadet. Served with smoked mashed potatoes flavoured with saffron and small vegetables.  
  
**GR** Αρνάκι φιλέτο Rôti σε κρούστα μυρωδικών με βιολογικό τραχανά, μικρά καρότα και σάλτσα βοδινού αρωματισμένη με λουίζα  
**FR** Filet d’agneau en croute d’herbes, avec du « trahana » biologique, des petites carottes et une sauce de bœuf aromatisée à la verveine   
**EN** Lamb fillet Rôti in herb crust with bio “trachana” Baby carrots and beef sauce flavoured with verbena.

**Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course  
GR** Επιλογή ημέρας με γαλλικά τυριά  
**FR** Sélection de fromages français du jour **EN** Selection of the day of French cheeses

**Επιδόρπιο / Dessert  
GR** Παρί-Μπρέστ γεμισμένο με κρέμα πραλίνας, καραμελωμένο κροκάν αμυγδάλου. Σερβίρεται με παγωτό βανίλια και σάλτσα φράουλας με μέλι.  
**FR** Paris-Brest praliné, croquant d’amande caramelisée.Servi avec de la glace à la vanille et une sauce de fraises avec du miel.  
**EN** Paris-Brest stuffed with praline cream, crunchy caramelized almonds. Served with vanilla ice cream and a sauce of strawberry with honey.

**Τιμή / Prix / Price :** 120€

**Haute gastronomie**



**Première  
Chef :** Jean-Charles Metayer  
Ξενοδοχείο InterContinental Συγγρού 89-93 Αθήνα  
Hotel Athenaeum InterContinental Syngrou 89-93 Athens  
Κρατήσεις /Reservations: Τηλ / tel : 210-9206777  
<http://www.athenaeumintercontinentalathens.com>

**ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21ης Μαρτίου 2016 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2016**

**Απεριτίφ / Apéritif**

**Ορεκτικό / Entrée / Starter  
FR** Légumes racines dans une variété de textures, servi avec des œufs de caille   
**EN** Root vegetables in a variety of textures, served with blackened quail eggs

**Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)  
FR** Turbot au lait de coco, avec des panais et des truffes  
**EN** Turbot cooked in coconut milk, with parsnips and truffles  
  
**FR** Pigeon fumé aux céleri-raves, aux chataignes et au café indien **EN** Smoked pigeon with celeriac, chestnuts and Indian coffee  
  
**Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course  
FR** Fromage de chèvre avec du miel et du thym  
**EN** Goat cheese with honey and thyme  
 **Επιδόρπιο / Dessert  
FR** Sphère de mandarine à la namelaka de thé vert  
**EN** Tangerine sphere with green tea namelaka  
  
**FR** Framboise/After Eight  
**EN** Raspberry After Eight

**Τιμή /Prix / Price :** 120€



**ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΑΘΗΝΑ / ATTIKH**

**RESTAURANTS ATHENES (ATTIQUE)**

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE**

**Contemporain**

**Contemporain**

****

**Alia Brasserie  
Chef :** Efstratios Kalathakis  
Απόλλωνος 40 Βουλιαγμένη / 40 Apollonos str Vouliagmeni  
Ξενοδοχείο Arion - Astir Palace / Hotel Arion - Astir Palace  
Κρατήσεις /Reservations: Τηλ / tel : 210 8901715, 210 8902000  
[www.arionresortathens.com](http://www.arionresortathens.com) / [www.astirpalace.com](http://www.astirpalace.com)

**ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21ης Μαρτίου 2016 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2016**

**Απεριτίφ / Apéritif  
  
Ορεκτικό / Entrée / Starter  
GR** Γαλλική σαλάτα εποχής με πράσινα σπαράγγια, crème fraîche με μυρωδικά και κρουτόν βουτύρου  
**FR** salade, asperges vertes, crème fraîche aux herbes et croûtons au beurre  
**EN** French seasonal salad with green asparagus, ‘crème fraiche’ with aromatic herbs and butter croutons  
  
**Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)  
GR** Κολοκύθα ‘Musquée De Provence’ με ψητά λαχανικά Βρυξελλών, βασιλικά μανιτάρια τρομπέτες και σιρόπι από χειμωνιάτικη αγριότρουφα  
**FR** Courge musquée de Provence, avec des choux de Bruxelles, champignons trompettes royales et sirop de truffe sauvage  
**EN** ‘Musquée de Provence’ pumpkin with roasted Brussels sprouts, royal trumpets mushrooms with winter wild truffle syrup  
  
**GR** Καρδιά μοσχαρίσιου φιλέτου για δύο άτομα με λαχανικά εποχής, σάλτσα βουτύρου ‘Choron’ και παραδοσιακή πατάτα ‘au gratin’  
**FR** Cœur de filet de veau pour deux personnes avec des légumes saison, sauce choron et gratin de pomme de terre traditionnel **EN** Veal heart fillet with seasonal vegetables, ‘Choron’ butter sauce and potatoes ‘au gratin’  
  
**Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course  
GR** Ποικιλία Γαλλικών τυριών σε παλέτα με χειροποίητη μαρμελάδα αγριοφράουλας και σπιτικά αλμυρά μπισκότα  
**FR** Palette de fromages français, confiture de fraises sauvages et biscuits salés fait maison  
**EN** Assorted French cheese pallet with homemade wild strawberry preserve and savory biscuits  
  
**Επιδόρπιο / Dessert  
GR** ‘Moelleux au chocolat’ με πραλίνα και κρέμα βατόμουρων ‘cassis’  
**FR** Moelleux au chocolat praliné et crème de cassis  
**EN** ‘Moelleux au chocolat’ with praline and cassis raspberry crème

**Τιμή /Prix / Price :** 76 €

**Contemporain**



**Artisanal Lounge & Gardens  
Chef :** Dimitris Dimitriadis   
Ζηρίνη 2, Κηφισιά / 2 Zirini str Kifisia  
Κρατήσεις /Reservations: Τηλ / tel : 210-8086111  
[www.artisanal.gr](http://www.artisanal.gr)

**ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21ης Μαρτίου 2016 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2016**

**Απεριτίφ / Apéritif  
GR** Μακαρόν παντζάρι με κατσικίσιο τυρί / Ελιές Νισουάζ  
**FR** Macaron à la Betterave fourré au fromage de chèvre / Olives à la niçoise  
**EN** Beetroot macarons with goat cheese / Οlives niçoise  
 **Ορεκτικό / Entrée / Starter  
GR** Σαλάτα Λυονέζ με σπαράγγια  
**FR** Salade lyonnaise aux asperges  
**EN** Lyonnaise salad with asparagus  
  
**Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)  
GR** Κόκκορας κρασάτος με κριθαράκι  
**FR** Coq au vin façon "giouvetsi"  
**EN** "Giouvetsi" coq au vin  
  
**Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course  
GR** Καμαμπέρ, Ροκφόρ, Κομτέ  
**FR** Camembert, Roquefort,Comté   
**EN** Camembert, Roquefort, Comté

**Επιδόρπιο / Dessert  
GR** Tart tatin με αλατισμένη καραμέλα  
**FR** Tarte tatin au caramel salé  
**EN** Tart tatin with salted caramel

**Τιμή /Prix / Price :** 50€

**Contemporain**



**Malabar Inhouse  
Chef :** Panagiotis Giakalis  
Ξενοδοχείο The Margi Λητούς 11 Βουλιαγμένη  
Hotel The Margi Litous 11 Vouliagmeni  
Κρατήσεις /Reservations: Τηλ / tel : 210- 8929160  
[www.themargi.gr](http://www.themargi.gr)

**ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21ης Μαρτίου 2016 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2016**

**Απεριτίφ / Apéritif**

**Ορεκτικό / Entrée / Starter  
GR** Tartare σολωμού marine και gravlax με αυγό σε κρούστα ψωµιού και sauce γιαουρτιού με wasabi  
**FR** Tartare de saumon mariné façon gravlax, œuf en croûte de pain et sauce de yogourt au wasabi  
**EN** Marinated Gravlax salmon tartare with egg on a bread crust with yoghurt and wasabi sauce  
 **Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)  
GR** Σφυρίδα με κινόα και μυρωδικά από την φάρμα μας  
**FR** Mérou blanc et quinoa parfumée aux hérbes de la Ferme Margi   
**EN** White grouper with The Margi Farm herbs scented quinoa  
 **GR** Μοσχαράκι σιγομαγειρεμένο με pepper sauce και πολέντα τηγανητή  
**FR** Veau cuit monguement dans une sauce au poivre et frites de polenta  
**EN** Veal in pepper sauce with fried polenta

**Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course  
GR** Ποικιλία τυριών **FR** Assortiment de fromages **EN** Cheese selection

**Επιδόρπιο / Dessert  
GR** Mousse σοκολάτας **FR** Mousse au chocolat **EN** Chocolate mousse

**Τιμή /Prix / Price :** 57€

**Contemporain**



**ROSEBUD  
Chef :** Nikos Gaitanos  
Σκουφά 40 & Ομήρου 60 Αθήνα  
40, Skoufa str & 60,Omirou str Athens  
Κρατήσεις /Reservations: Τηλ / tel : 210 3392370  
[www.rosebud.gr](http://www.rosebud.gr)

**ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21ης Μαρτίου 2016 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2016**

**Απεριτίφ / Apéritif**

**Ορεκτικό / Entrée / Starter  
FR** Mousse de chou-fleur au caviar d’algues  
**EN** Cauliflower mousse with seaweeds' caviar

**Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)  
FR** Risotto aux champignons des bois et parsemé de parmesan  
**EN** Risottto with a variety of forest mushrooms and parmezan ice cream on the top

**Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course  
FR** ‘Arseniko’ vieux, un fromage de l’île de Naxos  
**EN** aged arseniko cheese from Naxos Island

**Επιδόρπιο / Dessert  
FR** Semifreddo d’amandes avec de la crème anglaise et des biscuits aux céréales  
**EN** Almonds’ semifreddo with crème anglaise and cereal biscuit

**Τιμή /Prix / Price :** 35€

**Contemporain**



**Το Μαύρο Πρόβατο / To Mavro Provato  
Chef :** Stelios Siderakis  
Σωκράτους & Ζαΐμη 2, Μελίσσια / Sokratous & 2 Zaïmi str Melissia  
Κρατήσεις /Reservations: Τηλ / tel : 210-8102466  
www.tomauroprovato.com

**ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21ης Μαρτίου 2016 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2016**

**Απεριτίφ / Apéritif**

**Ορεκτικό / Entrée / Starter  
GR** ΜΙΛΦΕΙΓ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ ΜΕ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΗ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΥΡΙ CHEVRE  
**FR** Millefeuille d'aubergine à la tomate marinée et au fromage de chèvre

**Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)  
GR** ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ ΒΕΛΟΥΤΕ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΜΕ PERNOD & ARMAGNAC  
**FR** Soupe de poisson veloutée, parfumée au Pernod et à l’Armagnac   
  
**GR** ΑΡΝΑΚΙ ΦΡΙΚΑΣΕ ΜΕ ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ ΚΑΙ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ Ή ΚΟΚΚΟΡΑΣ ΚΡΑΣΑΤΟΣ ΜΕ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΓΙΔΙΝΟ ΤΡΑΧΑΝΑ ΚΑΙ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΤΥΡΙ ΜΕΤΣΟΒΟΥ  
**FR** Fricassée d’agneau aux artichauts et aux legumes grecques ou Coq au vin avec du trahana traditionnel de chèvre et du fromage fumé de Metsovo

**Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course  
GR** ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ/ ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ / CHEVRE  
**FR** Graviéra de Crète / Ladotyri de Mitylène/ Fromage de Chèvre

**Επιδόρπιο / Dessert  
GR** ΜΙΛΦΕΙΓ ΜΕ ΜΟΥΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ, ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙΑ  
**FR** Mille-feuille à la mousse de yogourt, avec du miel et des noix

**Τιμή /Prix / Price :** 26€

**Contemporain**



**Το Μαύρο Πρόβατο του Press Café / To Mavro Provato** **Press Café  
Chef :** Socrates Sitaridis  
Αρριανού 31, Παγκράτι / Arrianou 31 Pagrati  
Κρατήσεις /Reservations: Τηλ / tel : 210 7223.466   
www.tomauroprovato.com

**ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21ης Μαρτίου 2016 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2016**

**Απεριτίφ / Apéritif**

**Ορεκτικό / Entrée / Starter  
GR** ΜΙΛΦΕΙΓ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ ΜΕ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΗ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΥΡΙ CHEVRE  
**FR** Millefeuille d'aubergine à la tomate marinée et au fromage de chèvre

**Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)  
GR** ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ ΒΕΛΟΥΤΕ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΜΕ PERNOD & ARMAGNAC  
**FR** Soupe de poisson veloutée, parfumée au Pernod et à l’Armagnac   
  
**GR** ΑΡΝΑΚΙ ΦΡΙΚΑΣΕ ΜΕ ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ ΚΑΙ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ Ή ΚΟΚΚΟΡΑΣ ΚΡΑΣΑΤΟΣ ΜΕ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΓΙΔΙΝΟ ΤΡΑΧΑΝΑ ΚΑΙ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΤΥΡΙ ΜΕΤΣΟΒΟΥ  
**FR** Fricassée d’agneau aux artichauts et aux legumes grecques ou Coq au vin avec du trahana traditionnel de chèvre et du fromage fumé de Metsovo

**Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course  
GR** ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ/ ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ / CHEVRE  
**FR** Graviéra de Crète / Ladotyri de Mitylène/ Fromage de Chèvre

**Επιδόρπιο / Dessert  
GR** ΜΙΛΦΕΙΓ ΜΕ ΜΟΥΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ, ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙΑ  
**FR** Mille-feuille à la mousse de yogourt, avec du miel et des noix

**Τιμή /Prix / Price :**26€



**ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΑΘΗΝΑ / ATTIKH**

**RESTAURANTS ATHENES (ATTIQUE)**

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE**

**Bistrot**

**Bistrot**



**Avenue Bistro & Bar  
Chef :** Ilias Kariotoglou   
Συγγρού 385 Αθήνα / Syngrou Avenue 385 Athens  
Κρατήσεις /Reservations: Τηλ / tel : 210-9471000  
[www.metropolitan-hotel.gr](http://www.metropolitan-hotel.gr)

**ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21ης Μαρτίου 2016 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2016**

**Απεριτίφ / Apéritif  
GR :** Σαμπάνια Michel roux με σουδάκια απο τυρί “gruyère” και στικς από αντζούγιες. Κονσομέ βοδινού “à la royale”  
**FR:** Champagne Michel Roux avec gougères au gruyère et torsades croustillantes aux anchois suivi d' un consommé de bœuf à la Royale  
**EN:** Michel roux champagne with cruyere cougeres and anchovie stickes followed by Consomme de boeuf a la royale   
  
**Ορεκτικό / Entrée / Starter  
GR :**Πατέ από κυνήγι “ en croûte” με φουά γκρα, πίκλα από κούμαρα “Irene” και ζελέ από κρασί “Madeira “. Aστακός, σαλικόρνια, “cassoulet” από κους κους με καβούρι, “beurre blanc” εσπεριδοειδών και αχινού  
**FR:** Pâté en croûte avec foie gras, arbouse marinée « Irène », gelée au Madère suivi de tronçonnettes de homard poêlées, salicornes, cassoulet de fregola au crabe, beurre blanc au citron et oursins de mer   
**EN:** Game pate en croute with foie gras , arbutus pickle "irene", madeira jelly followed by pan fried lobster medallions, samphire, fregola cassoulet with crab, citrus and sea urchin beurre blanc  
 **Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)  
GR :** Μοσχαρίσιο φιλέτο “Οrloff” με γεμιστά λαχανικά  
**FR:** Filet de veau « style Orloff » avec légumes printaniers farcis  
**EN:** Veal fillet "orloff style" with stuffed spring vegetables  
 **Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course  
GR :** Επιλογή εκλεκτών Γαλλικών τυριών  
**FR:** Chariot de fromages français avec chutney de poire épicée  
**EN:** French cheese trolley with spicy pear chutney

**Επιδόρπιο / Dessert  
GR :** Μους σοκολάτας γάλακτος “ Valhrona” , φρούτο του πάθους, σαμπλέ βανίλιας, μαρένγκα φιστίκι, σερβίρεται με σορμπέ γιαουρτιού και “kirsch”  
**FR:** Dôme au chocolat au lait « Valrhona », accompagné de fruit de la passion, sablés à la vanille, pistache, sorbet au yaourt et au kirsch.  
**EN:** Valrhona milk chocolate "dome" mousse, passion fruits, vanilla sable, pistachio meringue, yogurt and kirsch sorbet

**Τιμή /Prix / Price :**65€

**Bistrot**

**** ****

**Chapeau  
Chef :** Dina Nikolaou  
Σωκράτους 4Α Χαλάνδρι / 4Α Sokratous str Halandri  
Κρατήσεις /Reservations: Τηλ / tel : 210 6845300  
<https://www.facebook.com/Chapeau-1689937864552699/?fref=ts>

**ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21ης Μαρτίου 2016 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2016**

**Απεριτίφ / Apéritif  
GR** Kιρ / Πικάντικα λαζανόφυλλα με κρέμα μανιταριών  
**FR** Kir / Feuilles de lasagnes piquantes à la crème de champignons  
 **Ορεκτικό / Entrée / Starter  
GR** Τερίνα κοτόπουλου με χωριάτικο λουκάνικο και σαλάτα ρόκα με ωμές ρίζες  
**FR** Terrine de poulet, saucisse du terroir, salade à la roquette et aux racines crues  
Ή / OU  
**GR** Quiche Lorraine κλασσική με λαρδί και σαλάτα πράσινη με σταφίδα  
**FR** Quiche Lorraine aux lardons et salade verte aux raisins secs  
  
**Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)  
GR** Μπουτάκι πάπιας Γαλλίας κονφί με μελωμένα κρεμμύδια και πατατούλες  
**FR** Cuisses de canard confites, oignons caramélisés et pommes de terre nouvelles  
Ή / OU  
**GR** Escalopes μοσχαρίσια με σάλτσα chapeau και gratin ζυμαρικών  
**FR** Escalope de veau, sauce Chapeau et gratin de pâtes  
  
**Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course  
GR** Πέρλες Γαλλικών και Ελληνικών τυριών σε κρούστα ξηρών καρπών και φρούτων  
**FR** Perles de fromages français et grecs en croûte de fruits secs et de fruits frais  
  
**Επιδόρπιο / Dessert  
GR** Verrine / Charlotte φράουλας με κρέμα μαστίχας  
**FR** Verrine / Charlotte aux fraises et crème au mastic Chios

**Τιμή /Prix / Price :** 36 €

**Bistrot**



**Polly Maggoo  
Chef :** Georgios Iliou  
Λεωνίδου 80 Αθήνα  
Leonidou 80 Athens  
Κρατήσεις /Reservations: Τηλ / tel : 210-5241120  
[www.pollymaggoo.gr](http://www.pollymaggoo.gr)

**ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21ης Μαρτίου 2016 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2016**

**Απεριτίφ / Apéritif**

**Ορεκτικό / Entrée / Starter  
GR** Τερίνα άγριων μανιταριών, σως périgueux και σαλάτα βαλεριάνας με ελαιόλαδο άγριου θυμαριού  
**FR** Terrine aux champignons sauvages, sauce périgueux et salade de mâche à l’huile d’olive au thym sauvage

**Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)  
GR** Φιλέτο σκορπίνας και ντοματίνια σωτέ σε κρασί muscadet  
**FR** Filet de rascasse cuite au four et tomates cerises confites au muscadet  
  
**GR** Μπουτάκι πάπιας κονφί σε λίπος χήνας και πουρέ πατάτας αρωματισμένο με τρίμμα τρούφας  
**FR** Cuisse de canard confit à la graisse d’oie et purée de pommes de terre aux brisures de truffe

**Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course**Brie de Meaux, Bleu d’Auvergne et Morbier

**Επιδόρπιο / Dessert  
GR** Μιλφέιγ με κρέμα πραλίνας **FR** Millefeuilles à la crème praline

**Τιμή /Prix / Price :**43€

**Bistrot**



**Spiros & Vasilis  
Chef :** Dimitris Fytros  
Λάχητος 5, Κολωνάκι, Αθήνα / Lachitos 5 Kolonaki Athens  
Κρατήσεις /Reservations: Τηλ / tel : 210-7237575  
[www.spirosvasilis.gr](http://www.spirosvasilis.gr)

**ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21ης Μαρτίου 2016 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2016**

**Απεριτίφ / Apéritif**

**Ορεκτικό / Entrée / Starter  
GR** πατέ φουά γκρα  
**FR** Pâté de foie gras

**Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)  
GR** Μπριζόλα entrecôte Café de Paris  
**FR** Entrecôte Café de Paris  
  
**GR** Πάπια με πορτοκάλι  
**FR** Canard à l'orange  
  
  
**Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course**Tête de Moine

**Επιδόρπιο / Dessert  
GR** μους σοκολάτας   
**FR** Mousse au chocolat  
  
**GR** Crème brûlée  
**FR** Crème brûlée

**Τιμή /Prix / Price :**50€



**ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ**

**RESTAURANTS THESSALONIQUE**

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE**

**Haute gastronomie**

**Haute gastronomie**



**Αμβροσία / Ambrosia Restaurant  
Chef :** Apostolos Altanis   
Ξενοδοχείο Hyatt Regency 13o χιλιόμετρο Θεσσαλονίκης – Περαίας - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ  
Hotel Hyatt Regency 13 kilometres Thessaloniki-Perea – THESSALONIKI  
Κρατήσεις /Reservations: Τηλ / tel : 2310 401295  
www.thessaloniki.regency.hyatt.com

**ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21ης Μαρτίου 2016 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2016**

**Απεριτίφ / Apéritif**

**Ορεκτικό / Entrée / Starter  
GR** Παρμαντιέ με καπνιστή γαρίδα κρέμα απο κονφί λεμονιού και σφαίρα ανεβατού  
**FR** Parmentier de crevettes fumées, crème de citron confit *et de bille de fromage anevato*  
**EN** Parmantier with smoked shrimp lemon confit cream and anevato cheese sphere

**Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)  
GR** Φαγκρί με κρέμα απο τοπιναμπούρ μπρόκολο παγόδα και σος μπερ μπλάν σαμπάνιας  
**FR** Dorade à la crème de topinambour, brocolli et sauce de beurre blanc au champagne**EN** Sea bream with topinambour cream broccoli and champagne beurre blanc  
  
**GR** Φιλέτο μοσχάρι με πουρέ καπνιστής πατάτας άγρια μανιτάρια και σος πορτσίνι  
**FR** Filet de veau avec de la purée de pomme de terre fumée, des champignons et sauce de cèpes  
**EN** Veal fillet with smoked potato puree wild mushrooms and porcini sauce  
  
**Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course  
  
Επιδόρπιο / Dessert  
GR** Μακαρόν με κουλί πορτοκάλι, αφρό σανγκουίνι σορμπέ μοσχολέμονου  
**FR** Macaron au coulis d’orange, mousse à l’orange sanguine, sorbet au citron vert  
**EN** Macaroon with orange coulis, sanguine foam lime sorbet  
  
**GR** Παβέ πικρής σοκολάτας με κρέμα γκουανάγια κουμκουάτ και παγωτό τρούφα  
**FR** Pavé au chocolat noir à la crème de guanaja,kumquats et glace à la truffe  
**EN** Bitter chocolate pave with guanaja cream kumquat and truffle ice cream

**Τιμή /Prix / Price :**65 €

**Haute gastronomie**



**SEROS Prime Dining  
Chef :** Vasilis Tzontzos  
Ξενοδοχείο Grand Hotel Palace / Μοναστηρίου 305-307 - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ  
Hotel Grand Hotel Palace / Monastiriou 305-307 – THESSALONIKI  
Κρατήσεις /Reservations: Τηλ / tel : 2310 549000  
www.grandhotelpalace.gr/

**ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21ης Μαρτίου 2016 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2016**

**Απεριτίφ / Apéritif**

**Ορεκτικό / Entrée / Starter  
GR** Φουαγκρά πάπιας σοτέ πάνω σε πουρέ πράσινου μήλου, μέσα σε καπνιστό περιβάλλον και αρωματική σάλτσα  
**FR** Foie gras sauté sur purée de pommes vertes, sauce aromatique fumée  
**EN** Fois gras sauté, mashed green apples with a savory sauce smoked on site

**Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)  
GR** Βaby ρόκα, χρωματιστά τοµατίνια, κουκουνάρι, τυρί μπρι και ντρέσιγνκ µε καραµελωµένο βαλσάµικο  
**FR** Baby roquette, tomates cerises colorées, pignons de pin, brie de Meaux au vinaigre balsamique caramelisé  
**EN** Baby rocket, colored cherry tomatoes, pine seeds, brie de Meaux cheese and dressing with caramelized balsamic vinegar  
  
**GR** Ψαρονέφρι µενταγιόν σοτέ, τυλιχτό µε λαρδί, φασκόµηλο, πουρέ από πατάτες, λαχανικά µε τρουφόλαδο και σάλτσα merlot  
**FR** Médaillons de porc sautés, enrobés de lard, feuilles de sauge, purée de pommes de terre, légumes à l’huile de truffe et sauce merlot  
**EN** Sauté tenderloin medallion, rolled with lard, sage leaves, potatoes mashed, vegetables with truffle oil and merlot sauce  
  
**Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course  
GR** Φοντύ γαλλικών τυριών αρωματισμένο με μουντοβίνα μελιού  
**FR** Fondue de fromages français parfumée au vin de miel-mountovina  
**EN** Fondu from French cheeses flavored with mountovina distillate of honey  
 **Επιδόρπιο / Dessert  
GR** Κρεµ µπρουλέ ελληνικού καφέ µε χειροποίητο µπισκοτολούκουµο  
**FR** Crème brulée au café grec, servi avec des loukoum en biscuit  
**EN** Crème brulé with Greek coffee served with handmade biscuit locum

**Τιμή /Prix / Price :**50 €



**ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ**

**RESTAURANTS THESSALONIUQE**

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE**

**Bistrot**

**Bistrot**



**La Place Mignonne  
Chef :** Palli Ioanna Maria  
Εθνικής Αμύνης 4 Θεσσαλονίκη / Ethnikis Amynis 4 Thessaloniki  
Κρατήσεις /Reservations: Τηλ / tel : 2310-288354  
[www.laplacemignonne.gr](http://www.laplacemignonne.gr)

**ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21ης Μαρτίου 2016 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2016**

**Ορεκτικό / Entrée / Starter  
GR** ΣΑΛΑΤΑ / ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ  
- Σαλάτα καπνιστού σολομού (πράσινη σαλάτα, μεσκλάν με άισμπερκ, πράσινο μήλο, καπνιστό σολομό και φρυγανισμένη μπαγκέτα με Φιλαδέλφεια και λάιμ. Nτρέσινγκ ηλιέλαιο, λεμόνι, μουστάρδα, μέλι και άνηθο)  
-Σαλάτα με κατσικίσιο τυρί chèvre, φράουλες μαριναρισμένες σε ξύδι xeres, baby σπανάκι, baby ρόκα και μεσκλάν. Ντρέσινγκ ελαιόλαδο, ξύδι xeres, μέλι και μουστάρδα.  
**FR** Salades / Au choix  
- Salade au saumon fumé (salade verte, mesclun, iceberg, pomme verte, saumon fumé et baquette grilée au fromage Philadelphia et au citron vert. Dressing de huile de tournesol, citron, moutarde, miel et anèthe)  
- Salade au fromage de chèvre, des fraises marinées au vinaigre xeres, baby épinard, baby roquette et mesclun. Dressing de huile d’olive, vinaigre de xeres et moutarde

**GR** ΟΡΕΚΤΙΚΑ / ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ  
- Κις λωρέν με καραμελωμένο κρεμμύδι, παρμεζάνα, καρύδι και camembert.  
- Ποικιλία μανιταριών πλευρώτους, σαμπινιόν, πόρτομπελο με φουντούκι, κάσσιους και τρουφόλαδο  
**FR** Entrées / Au choix  
- Quiche Lorraine aux oignons caramelisés, au parmesan, aux noix et au camembert  
- Variété de pleurotes, champignons portobello aux noisettes, aux noix de cajou et à l’huile de truffe   
  
**Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)  
GR** ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ  
- Μοσχαρίσιο φιλέτο μπορντελέζ. Συνοδεύεται από πατάτα ντοφινουά.  
- Ψαρονέφρι με δαμάσκηνα και κρέμα γάλακτος. Συνοδεύεται από πουρέ πατάτας.  
- Μπουτάκι πάπιας konfi μαριναρισμένο σε porto και pinot noir.Συνοδεύεται από πατατούλα baby, βουτύρου.  
-Παπαρδέλες καρμπονάρα με καπνιστή πανσέτα αγριογούρουνου  
**FR** Au choix  
-Filet de veau à la bordelais et gratin dauphinois  
-Filet de porc aux prunes et à la crème fraîche, servi avec de la purée de pomme de terre  
- Cuisses de canard confites, marinées dans du porto et du pinot noir. Servi avec des petites pommes de terre au beurre  
-Papardelles à la carbonara à la pancetta fumée de sanglier  
 **Επιδόρπιο / Dessert  
GR** ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ : -Κρεμέ σοκολάτας με βανίλια και φράουλες σε ζελέ / -Crème brûlée πορτοκαλιού  
**FR** Au choix : -Crémeux de chocolat à la vanille et fraises en gelée / -Crème brulée à l’orange

**Τιμή /Prix / Price :**19-48 € ανάλογα με τις επιλογές / selon le choix



**ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΛΑΡΙΣΑ**

**RESTAURANTS LARISSA**

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE**

**Haute gastronomie**

**Haute gastronomie**



**JUST.WINEBAR**

**Chef :** POL PAPOULIAKOS  
Πρωτοπαπαδάκη 6, Λάρισα / 6 Protopapadaki str, Larissa  
Κρατήσεις /Reservations: Τηλ / tel : 2410 534240  
www.justwinebar.com/

**ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21ης Μαρτίου 2016 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2016**

**Απεριτίφ / Apéritif**

**Ορεκτικό / Entrée / Starter  
FR** Kir royal, bruschetta à la truite fumée et au chutney d’ananas  
**EN** Glass of Kir Royal, bruschetta with smoked trout and pineapple chutney

**Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)  
FR** Filet de boeuf à la Wellington et duxelle de champignons   
**EN** Wellington tender rose beef with mushrooms Duxelles  
  
**FR** Navarin aux oignons, aux pois et aux légumes racines  
**EN** Lamb Navarin with onions, peas and root vegetables  
  
**Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course  
FR** Assortiment de fromages français  
**EN** D.O.C. French Cheese Presentation

**Επιδόρπιο / Dessert  
FR** Tarte tatin aux poires ou Crèpes suzettes au zeste de citron  
**EN** Fetel pears Tarte Tatin or Crepes Suzettes perfumed with lemon zest

**FR** Champagne R.H. Lamotte Brut Premier Cru 2006, Vin blanc Chardonnay Chevalier Montrachet Domaine Leffaive, Vin Rouge Pinot Noir Richebourg Domaine Dela Romanee-Conti  
  
**EN** Champagne R.H. Lamotte Brut Premier Cru 2006, White wine (Chardonnay) Chevalier Montrachet Domaine Leffaive, Red Wine (Pinot Noir) Richebourg Domaine Dela Romanee-Conti

**Τιμή /Prix / Price :**55€



**ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΠΗΛΙΟ**

**RESTAURANTS PELION**

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE**

**Haute gastronomie**

**Haute gastronomie**

** **

**GEFSOKRATORAS  
Chef :** Antoine Tsolakoudis   
Απ.Δράκου 24, Πορταριά Πηλίου/ 24 Ap.Drakou str, Portaria Pilion  
Κρατήσεις /Reservations: Τηλ / tel : 24280 99919  
[www.gefsokratoras.gr](http://www.gefsokratoras.gr)

**ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21ης Μαρτίου 2016 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2016**

**Απεριτίφ / Apéritif  
GR** Γκρεκινιό Κοκτειλ (Grappa, χυμός λεμονιού, μέντα, μέλι). Καναπεδάκια σε σουσαμόπιτα με κολοκύθα, φυρίκι, αχλάδι, Γραβιέρα Σύρου Σαν Μιχάλη, καπνιστός σολωμός, καβουρδισμένα αμύγδαλα με γλάσσο Chardonnay.  
**FR** Cocktail Grekinio (Grappa, jus de citron, menthe et miel). Petits pains aux sésames garnis de Pomme Reinette, poire, courge, Graviera de Syros Saint Michel, saumon fumé, filets d’amandes grillées, et glaçage Chardonnay  
 **Ορεκτικό / Entrée / Starter  
GR** Καλαθάκι λαχανικών με μπουκέτο πράσινη σαλάτα, σως φραμπουάζ, φουα γκρα χήνας, συκωτάκια πουλιών διπλο-γλασαρισμένα με πετιμέζι σταφυλιών και μηλόξυδο  
**FR** Légumes en panier, bouquet de salade verte, sauce framboise, foie gras d’oie, foie de volaille caramélisés au sirop de raisin et au vinaigre de pomme  
  
**Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)  
GR** Μοσχαρίσιο φιλέτο με σως μαύρης τρούφας ψητά λαχανικά με βούτυρο σαλιγκαριών και baby πατάτα στη θράκα του ξυλόφουρνου  
**FR** Filet de bœuf et sauce a la truffe noire, variété de légumes sautes au beurre d’escargots, pomme de terre baby cuite sur la pierre du four à bois  
ή / ou  
**GR** Αρνί γάστρας με μαύρο πιπέρι, κουκουνάρι και σως κερασιών με μαρούλι και σπανάκι σως μπεαρνέζ  
**FR** Gigot d’agneau au poivre noir pignon, sauce à la cerise accompagné de laitue et d’épinards sautés sauce béarnaise  
  
**Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course  
GR** Γαλλικά τυριά (Roquefort, Camembert, Chèvre)  
Ελληνικά τυριά (Φορμαέλα Αράχωβας, Γραβιέρα Σύρου, Καπνιστό Μετσόβου)  
**FR** fromages français (Roquefort, Camembert, Chèvre)  
fromages grecs (Fromages d’Arachova de Syros et de Metsovo)  
  
**Επιδόρπιο / Dessert  
GR** Χίλια Φύλλα Μπακλαβά με κατσικίσιο παγωτό ,σορμπέ μύρτιλλο, καβουρδισμένοι ξηροί καρποί, φλαμπέ με λικέρ πορτοκάλι  
**FR** Millefeuille Baklavas fourré de glace au lait de chèvre et de sorbet a la myrtille, fruits à coque grillés, flambé à la liqueur d’orange

**Τιμή /Prix / Price :**50€



**ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΠΑΤΡΑ**

**RESTAURANTS PATRAS**

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE**

**Contemporain**

**Contemporain**



**Terra bistro  
Chef :** Panagiota Koumara  
Ρήγα Φεραίου 152, Πάτρα / Riga feraiou 152, Patras  
Κρατήσεις /Reservations: Τηλ / tel : 261 031 3000  
www.facebook.com/Terra bistro

**ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21ης Μαρτίου 2016 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2016**

**Απεριτίφ / Apéritif**

**Ορεκτικό / Entrée / Starter  
GR** Ταρταρ καραβίδας με κρέμα αγγουριού κ μοσχολέμονο

**FR** Tartare de langoustines à la crème de concombre et de citron parfumé

**Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)  
GR** Φαγκρί με λουτζα σοτε πατάτα εγκραζε κ κρέμα εσαλωτ αρωματισμένη με σαφράν  
**FR** Dorade à la ‘loutza’, écrasée de pommes de terre sautées et crème à l’échalotte parfumée au safran  
  
**GR** Φιλέτο μοσχάρι αλά ροσινι με μαυροδαφνη  
**FR** Filet de veau façon Rossini au vin de Mavrodaphne

**Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course  
GR** Ταλαγάνι με συκα **FR** Fromage ‘talagani’ aux figues

**Επιδόρπιο / Dessert  
GR** Εκλερ με κρέμα κρητικής μυζήθρας με επικάλυψη πορτοκαλιου

**FR** Eclairs à la crème de fromage au lait de chèvre ‘mitzithra’ enrobés d’orange

**Τιμή /Prix / Price :**40 €



**ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ**

**RESTAURANTS MISSOLONGHI**

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE**

**Contemporain**

**Contemporain**



**Avant Garde  
Chef :** Spiros Kitsinelis  
Χαριλάου Τρικούπη 11 Μεσολόγγι  
Charilaou Trikoupi 11 Messolonghi  
Κρατήσεις /Reservations: Τηλ / tel : 26310 55571  
[www.facebook.com/avant.garde](http://www.facebook.com/avant.garde)

**ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21ης Μαρτίου 2016 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2016**

**Απεριτίφ / Apéritif**

**Ορεκτικό / Entrée / Starter  
GR** Γαλλική κρεμμυδόσουπα και γκρατιναρισμένα κρουτόν με γραβιέρα

**FR** Soupe à l’oignon et aux croutons gratinés au fromage ‘graviéra’  
 **Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)  
GR** Μοσχαράκι Bourguignon με baby πατάτες και καρότα ψημένα στο φούρνο

**FR** Veau à la bourguignonne avec des petites pommes de terre et des carottes au four  
  
**GR** Κόκορας κρασάτος με ελαφριά σάλτσα ντομάτας και πουρέ πατάτας με σελινόριζα

**FR** Coq au vin à la sauce tomate légère et à la purée de pommes de terre et de céleris-raves

**Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course**Chèvre, Le Langres, Emmental, Pont l’évêque, Roquefort

**Επιδόρπιο / Dessert**Millefeuille

**Τιμή /Prix / Price :**30 €



**ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΚΕΡΚΥΡΑ**

**RESTAURANTS CORFOU**

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE**

**Contemporain**

**Contemporain**

****

**Pomo d'Oro Corfu  
Chef :** Aristote-Sebastian Megoulas  
Πλατεία Σκαραμαγκά 13, Κέρκυρα / sq.Skaramagka 13 - Corfu  
Κρατήσεις /Reservations: Τηλ / tel : 26610 28680  
[www.facebook.com/pomodorocorfu](http://www.facebook.com/pomodorocorfu)

**ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21ης Μαρτίου 2016 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2016**

**Απεριτίφ / Apéritif  
GR** Eκλέρ με γέμιση πατέ από συκωτάκια κοτόπουλου, κρουασάν Κερκυραϊκού βουτύρου γεμιστό με πατέ ριγιέτ  
**FR** Eclairs fourrés de pâté de foie de volaille, croissant au beurre de Corfou à la rillette

**Ορεκτικό / Entrée / Starter  
GR** Tαρτάρ ανοιξιάτικων λαχανικών και γαρίδας με μαγιονέζα από Κερκυραϊκό ελαιόλαδο και τρούφα  
**FR** Tartare de légumes printaniers et de crevettes, mayonnaise à l’huile d’olive de Corfou et truffes  
  
**GR** Μπουγιαμπέσα  
**FR** Bouillabaisse

**Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)  
GR** Φιλέτο τσιπούρας σε κρούστα προζυμένιου ψωμιού με παντζάρια και αγιολί από σησαμέλαιο  
**FR** Filet de daurade en croûte de pain au levain, avec des betteraves et d’aoli à l’huile de sésame  
  
**GR** Φιλέτο και μπούτι γεμιστό από κοτοπουλάκι με ανοιξιάτικα λαχανικά και σος αυγολέμονο  
**FR** Filet et cuisse de poulet fourré aux légumes printaniers et à la sauce aux œufs et aux citrons ‘avgolemono’  
  
**Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course  
GR** Παρφέ από λευκά Ελληνικά τυριά με ξερά φρούτα  
**FR** Parfait de fromages blancs grecs accompagnés de fruits secs

**Επιδόρπιο / Dessert  
GR** Μούς πικρής σοκολάτας με μάντολες  
**FR** Mousse au chocolat noir et au nougat de Corfou ‘mandoles’  
  
**GR** τα πιάτα συνοδεύονται από κρασιά Ελλήνων παραγωγών με γαλλικές ποικιλίες  
**FR** Les plats sont accompagnés de vins de producteurs grecs de cépages français

**Τιμή /Prix / Price :**43 €



**ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΚΡΗΤΗ**

**RESTAURANTS CRETE**

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE**

**Bistrot**

**Bistrot**



**Σκούφος & Οίνος / Skoufos & Oinos  
Chef :** Antonis Stavrianakis  
  
Καλλεργών 24, Χανιά Κρήτη / Kallergon St. 24 Chania, Crete  
Κρατήσεις /Reservations: Τηλ / tel : 2821 050878  
www.facebook.com/Skoufos-Oinos

**ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21ης Μαρτίου 2016 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2016**

**Απεριτίφ / Apéritif  
FR** Lillet avec des choux de Roquefort et poires  
**EN** Lillet served with Roquefort and pear choux  
  
**Ορεκτικό / Entrée / Starter  
FR** Tarte tatin aux champignons  
**EN** mushroom tarte tatin  
 **Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)  
FR** Morue sechée avec de l’aIoli au citron et de la salade de valériane  
**EN** seared cod with lemon aioli and valerian salad  
  
**FR** Confit de canard avec de la purée de pommes de terre et des oignons confits  
**EN** duck confit with mashed potatoes and onion confit

**Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course  
FR** Chèvre en feuilleté à la menthe, au sesame et à la marmalade de tomate  
**EN** chèvre in filo pastry with mint, black sesame and tomato marmelade

**Επιδόρπιο / Dessert  
FR** Mille-feuille de vanille  
**EN** vanilla mille-feuille

**Τιμή /Prix / Price :**38 €



**ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΡΟΔΟΣ**

**RESTAURANTS RHODES**

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / TYPE**

**Contemporain**

**Contemporain**

****

**Ceasar Lindos  
Chef :** Stavros Koustenis  
Λίνδος 85107 – Ρόδος / Lindos 85107 Rhodes  
Κρατήσεις /Reservations: Τηλ / tel : 2244 0 31410  
www.caesarslindos.com

**ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 21ης Μαρτίου 2016 / MENU FRANÇAIS du 21 mars 2016**

**Απεριτίφ / Apéritif**

**Ορεκτικό / Entrée / Starter  
GR** "Λαχανοντολμάς " με foie gras / αλμυρή κρέμα λεμονιού / αφρός γαλλικής σαμπάνιας  
**FR** Feuilles de choux au foie gras /sauce au citron salée/mousse de champagne française  
 **Κυρίως πιάτα / Plat(s) / Main course(s)  
GR** Βελουτέ φάβας / Ταλιάτα φιλέτου πάπιας / σάλτσα πορτοκάλι-θυμάρι / baby καρότο γλασέ / φινόκιο confit  
**FR** Vélouté de fèves/ Tagliata de magret de canard **/**sauce à l’orange et au thym/carottes nouvelles glacées/fenouille confite **GR** Μπαρμπούνι γεμιστό με ραρατούι / πουρές καπνιστής πιπεριάς Φλωρίνης / πουρέ από confit σκόρδου

**FR** Filets de rougets à la ratatouille/purée de poivrons fumés de Florina/ purée d’ail confit  
  
**Επιλογή τυριών / Fromage(s) / Cheese course**Camembert / Roquefort / brie / St. nectar  
  
**Επιδόρπιο / Dessert  
GR** Σπασμένη μαρέγκα / γλυκό τοματάκι / παγωτό βασιλικού / καραμελωμένα φουντούκια  
**FR** Merengue brisée / petite tomate en sirop/crème glacée au basilic / noisettes caramelisées

**Τιμή /Prix / Price :**€