

Desserts

Fruits frais / Fresh Fruits

Sélection de fruits saisonniers parfaitement mûr choisis par nos soins.
Perfectly ripe seasonal fruits selected with our care.

Pour Deux / For Two
Pour Quatre / For Four
Pour Six / For Six

Duo de Baklava

Pâte feuilletée aux amandes, miel de thym de l'île de Kythira, cannelle et notre crème glacée Baklava.

Layered phyllo with almonds, thyme honey from the Island of Kythira, cinnamon and our Baklava ice cream.

Galaktoboureko

Crème pâtissière à la vanille et zest de citron en pâte feuilletée.

Vanilla and lemon zest custard in layered phyllo.

Loukoumades

Beignets traditionnels grecs, préparés à la minute avec miel de thym de l'île de Kythira, noix de Grenoble et cannelle.

Fried traditional Greek beignets, served with thyme honey from the Island of Kythira, walnuts and cinnamon.

Karidopita

Gâteau aux noix de Grenoble servi avec crème glacée à la vanille.

Walnut cake served with vanilla ice cream.

Desserts

Ekmek Kataifi

Pâte feuilletée étagée de crème pâtissière, de chantilly et garnie de noix de Grenoble.

Shredded phyllo layered with custard and chantilly cream topped with walnuts.

Yogourt Grec

Servi avec notre miel de thym de l'île de Krythira et noix de Grenoble.

Served with thyme honey from the Island of Kythira and Walnuts.

Crème Glacée & Sorbet

Nos Choix de parfums
Our choices of flavours

Crème Glacée Vanille ou Sorbet Framboise
Vanilla Ice Cream or Raspberry Sorbet

Crème glacée maison au Baklava.
Home made Baklava Ice Cream.

Gateau mousse au chocolat

Gateau au fromage

