



MENU HIBOU

Formules **midi** uniquement

Composez votre plaisir entre les deux formules à midi,
ou faites votre choix à la carte -tout est frais et fait maison

FORMULES

Entrée - Plat ou Plat - Dessert —**24 €**

Entrée - Plat - Dessert —**30 €**

Entrées au choix:

Tzatziki & pain pita - yaourt grec, concombre, ail, aneth

Dakos Crétois - biscotte de seigle, tomate, fêta, huile d'olive

Poikilia HIBOU - tarama, tzatziki, pâte d'olives, anchois marinés sur
oeuf dur, olives de Kalamata, pain pita

Plats au choix:

Aubergine imam - aubergine gratiné au four, oignons, tomates, cour-
gettes, herbes aromatiques, gruyère fumé rapé, yaourt crémeux

Boulettes de boeuf - tzatziki, fava (purée de pois casées jaunes),
pommes de terres rôties, courgettes, pain pita

Brochettes de poulet - haut de cuisses marinés, tzatziki, fava (purée
de pois casées jaunes), pommes de terres rôties, courgettes, pain
pita

Poulpe grillé - fava (purée de pois cassés jaunes), pommes de terre
rôties, courgettes, crème de paprika, aioli (**supplément 2,00 €**)

Moussaka du chef au plat -aubergines, pommes de terre, ragoût de
boeuf, béchamel (**supplément 2,00 €**)

Desserts au choix:

Baklava aux noix - feuilles de filo, noix, sirop au miel

Yaourt grec au miel de thym grec de Crète, cerises noirs confites ou
confiture pétales de rose

MENU HIBOU

À LA CARTE

Pour commencer et partager: Assiette Apéro

POIKILIA HIBOU 2 personnes—22 €

Assortiment entrées traditionnelles: tarama (oeufs de cabillaud tzatziki, dolmadakia (feuilles de vigne farcis au riz, herbes aromatiques), dakos (biscotte de seigle, tomate fraîche, fêta, et huile d'olive) pâte d'olives de Kalamata, anchois marinés sur oeufs dur, pain pitta

Entrées

Tzatziki & pain pita - yaourt grec, concombre, ail, aneth —8 €

Dakos Crétois - biscotte de seigle, tomate, fêta, huile d'olive —9 €

Poikilia HIBOU - tarama, tzatziki, pâte d'olives, anchois marinés, oeuf dur, olives de Kalamata, pain pita —9 €

Spanakopitakia -feuilleté en triangle, épinards, menthe, aneth, persil, fêta (3 unités)—10 €

Dolmadakia -feuilles de vigne farcis au riz, herbes aromatiques, servi avec du yaourt grec (4 unités) —10 €

Salade Grecque traditionnelle - tomates, concombre, olives, câpres, oignon rouge de Toulouge, fêta —10 € petite —14 € grande

PLAT ENFANT -12 €

Boulettes de boeuf avec pommes de terre rôties, courgettes et pain pita

Poulet, viande hachée, boeuf, agneau d' origine France
Allergènes : conformément à la réglementation en vigueur, la liste complète des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande.
Merci de nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire



Plats:

Poulpe grillé - fava (purée de pois cassés jaunes), pommes de terre rôties, courgettes, crème de paprika, aïoli —**20 €**

Aubergine imam - aubergine gratiné au four, tomates, courgettes, herbes aromatiques, gruyère fumé rapé, yaourt crémeux —**18 €**

Duo de mer - poisson du jour et gambas, fava (purée de pois cassés jaunes), pommes de terres rôties, tomates confite, aïoli —**23 €**

Moussaka du chef au plat - aubergines, pommes de terre, ragoût de boeuf, béchamel —**20€**

Boulettes de boeuf - pain pita, tzatziki, pommes de terre rôties, fava, courgettes, crème de paprika —**18 €**

Brochettes de poulet - haut de cuisses marinés, pain pita, tzatziki, fava, pommes de terre rôties, courgettes—**18 €**

Côtelettes d'agneau, citron, origan, tzatziki, fava, pommes de terre rôties, courgettes, crème de paprika —**24 €**

Desserts:

Baklava aux noix - feuilles de filo, sirop au miel —**8 €**

Yaourt grec au miel de thym grec de Crète, cerises noirs confites ou confiture pétales de rose —**8 €**

Tiramisu du chef douceur du mascarpone, café de spécialité, touche de cacao —**9 €**

Glace au Yaourt cerises noirs confites ou confiture pétales de rose —**7 €**

Sorbet citron, liqueur saint germain—**8 €**

Glaces Artisanales 2 boules: Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Yaourt, Stratacciela, Fleur de lait, Caramel au fleur de sel de Camargue —**8 €**

Sorbet 2 boules : Citron, Mandarine, Cerise, Mangue, Fraise, Framboise, Fruit de passion —**8 €**

Assiette de fromage : fromages Grecs: gruyère fumé, manouri, servi avec confiture d'olives de Kalamata —**10€**



BOISSONS

SOFTS

Eau minérale naturelle VOLVIC 1lt —**5,00 €**

San Pellegrino avec gaz 50cl /1lt—**4,00 / €—7,00 €**

Ice tea pêche 33cl — **3,50 €**

Coca-Cola / zero 33cl — **3,50 €**

Limonade à la Masticha (résine aromatique) 33cl — **4,80 €**

Limonaid+ passion / gingembre / Chari Tea maté bio pétillante au citron et orange 33cl — **4,80 €**

Granini 25cl, Orange /Pamplemousse / Multifruits / Ananas/

Mangue/ Tomato —**3,00 €**

Sirop grenadine, cerise, pamplemousse, cassis —**3,00 €**

CAFÉS DE SPECIALITES L'arbre à café

100% en biodynamie

Espresso /espresso décaféiné /allongé/ noisette — **2,80 €**

Espresso double — **3,80 €**

Café grec — **2,80 €**

Cappuccino 15cl — **4,50 €**

Flat white (2 shots espresso) Lait / lait d'avoine 25cl —**5,50 €**

Latte (1 shot espresso, plus lait) Lait / lait d'avoine. 25cl — **5,50 €**

Fredo espresso — 3,00 € / double fredro espresso — **4,00 €**

Fredo Cappuccino (froid) lait / lait d'avoine, petit 25cl— **5,00 €** / grand 40cl—**6,00€**

BOISSONS CHAUDES

Matcha latte (chaud ou froid) 25cl lait / lait d'avoine —**6,00€**

Chai latte lait chaud, lait/ lait d'avoine 25cl — **6,00 €**

Chocolat chaud 25cl — **6,00 €**

Thé / Infusion 40cl — **4,00 €**



Bières

CAP D'ONA blonde IPA BIO 6.5°, 250 cl	— 6.90€
CAP D'ONA blonde bio sans gluten 5°, 250 cl	—6.00€
CAP D'ONA blanche bio,5°, 250 cl	—6.00€
CAP D'ONA Blonde bio sans alcool 250 cl	—6.00€
CAP D'ONA blanche Yuzu Grenade bio 4°	—8.50€
MYTHOS 4,7° 330cl bière blonde grecque	—5.50€

Vins blancs au verre 12cl:

RETSINA Amphore natur BIO	—6€
MOSHOFILERO Mantineias	—7€
LES BALMETTES Mas Crémat BIO	—5€

Vins rosés :

LES PETITES DEMOISELLES Mas Crémat BIO	—5€
--	-----

Vins rouges:

AGIORGITIKO Domaine Tetramythos 2024 BIO	—8€
MAVRO KALAVRYTINO, Domaine Tetramythos 2023 BIO	—8€
LE PETIT CLOSI Domaine Boudau	—5€

Effervescents au verre :

Cava Elyssia Gran Cuvée Brut FREIXENET	— 7.00€
CHAMPAGNE Ruinart Brut	— 15.00€
CHAMPAGNE Ruinart Rosé	— 16.00€

SPIRITUEUX au verre 4cl

OTTO'S ATHENS VERMOUTH 17°	—9,00€
OUZO MINI 39°	—7,00€ Apéritif anisé Grec
TSIKOUDIA 40°	—7,00 Eau de vie de raisins fabriqué en Crète
SKINOS 30°	—8,50€ Liqueur de résine de pistachier sauvage
BRANDY- METAXA 12 STARS 40°	—14,00€
RHUM FLOR DE CANA 18 ANS 40°	—14,00€
RHUM FLOR DE CANA 7 ANS GRAN RESERVA 40°	— 8.00€
Diplomatico Reserva Exclusiva 40°	—12,00€
MEIKLE-TOIR WHISKY SINGLE MALT 5 YO 50°	—12.00€
GLENALLACHIE SPEYSIDE S.M WHISKY 12 YO 46°	—14,00€
LAPHROAIG 10 YO 40°	— 18,00€
HENDRICK'S GIN 41,4°	—8,00€
VODKA ABSOLUT 40	—8,00€
POIRE WILLIAMS – Distillerie Massenez	—8,00€

Vins Grecs

Vins Blancs:

RETSINA Kechribari 50cl — 18 €

12 % Domaine Kechris (Macédoine, Grèce) Cépage : Roditis. Léger, résineux, discret

Rertsina Amphore natur BIO Domaine Tetramythos 75cl—29€

12% Vin blanc nature vinifié en amphore, aux effluves délicats de résine de pin. Frais, minéral et vivant, avec une belle authenticité grecque.

Vidiano Nature IGP CRETE BIO Zoumberakis. 75cl—38€

13,5%. Blanc nature issu du cépage crétois Vidiano, floral et généreux. Notes de pêche blanche, d'agrumes et de fleurs blanches, avec une finale saline

Mantineias, blanc, TOMH 75cl—29€

12% blanc élégant, agrumes et fleurs blanches, belle fraîcheur méditerranéenne

Fine Assyrtiko 2022, blanc 75cl—39€

14% L'emblématique cépage grec dans toute sa splendeur. Vif et minéral, il dévoile des notes d'agrumes, de pêche blanche et d'iode.

Vins Rouges

Agiorgitiko natur Domaine Tetramythos 2024 BIO 75cl —34€

13o% Rouge nature issu du cépage emblématique du Péloponnèse. Fruité et gourmand, aux notes de cerise, de grenade et d'épices douces.

Mavro Kalavrytino , Domaine Tetramythos 2023 BIO 75cl—34€

12% Rouge de montagne issu d'un cépage autochtone rare des hauteurs de Kalavrita. Sauvage et élégant, aux notes de fruits noirs, de garrigue et de poivre, avec une belle structure tannique et une fraîcheur Alpine

Gi kai Ouranos (Terre et Ciel) 2023 Xinomavro Thymiopoulos 75cl —42€

13,5% Fruits rouges persistants, touches herbacées, notes terreuses/minérales, épices douces en finale

Le sang de la Pierre 2023 Nemea Vignoble Aïvalis 75cl —74€

14,5% Rouge de caractère issu des terroirs pierreux de Némée. Non filtré et à fermentation sauvage, il exprime toute l'âme de son terroir avec des notes de fruits rouges mûrs, de terre sèche et d'épices, une belle matière et des tanins soyeux.

