

TORTÙ

L'intégralité de nos plats sont faits maison,
préparés à la minute et réalisés avec des produits frais,
« Served when ready ».

- MEZZÉS -

TRILOGIE DE MEZZÉS (TZATZIKI - TARAMA - HUMMUS) - 23

servis avec pain pita maison 🌾🍷

HUMMUS - 8

BURRATA - 15 🌾🍷

TZATZIKI - 8

BOUGIOURDI - 19 🍷

spécialité grecque à base de feta

TARAMA - 8

AUBERGINE GRILLÉE - 12 🌾🍷

POULPE GRILLÉ - 18

BRUSCHETTA - 15 🌾

PAIN PITA - 3 🌾

- CRUDOS -

TARTARE DU JOUR (NOUS CONSULTER)

TATAKI DE THON - 13

- SALADES -

TRADITIONNELLE SALADE GRECQUE - 20 🍷

TABOULÉ DE QUINOA - 16 🍷

SALADE CAESAR POULET OU CREVETTE - 18 🌾

Menu by Chef Ahmet Kahat

Tous nos prix s'entendent en Euros TTC. Taxes et services compris.

GRILL

- CÔTÉ MER -

STEAK DE THON - 32
quinoa noir mariné

CABILLAUD - 29
épinards sautés, crème d'amande

SOLE (NOUS CONSULTER)

- CÔTÉ TERRE -

ENTRECÔTE DE BOEUF 300 GR - 38
pommes de terre sautées, sauce au choix

COQUELET MARINÉ AU YAOURT GREC - 32
pommes de terre sautées

BURGER DE LA TORTÙ - 24 
servi avec des frites

- PÂTES SIGNATURES -

LINGUINI À LA TRUFFE - 33 

LINGUINI TOMATE ET BURRATA - 28



- À PARTAGER -

RETOUR DE PÊCHE (NOUS CONSULTER)

CÔTE DE BOEUF - 11€/ 100 GR

LANGOUSTE GRILLÉE - 20€/ 100 GR

TOMAHAWK - 17€/ 100 GR

1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX / PERSONNE INCLUS. CHAQUE VIANDE EST SERVIE AVEC UNE SAUCE AU CHOIX.

- ACCOMPAGNEMENTS - 5

RATATOUILLE À LA GRECQUE 

LÉGUMES GRILLÉS 

POMMES DE TERRE SAUTÉES 

FRITES 

SALADE VERTE 




SAUCES - 2

POIVRE  

CHIMICHURRI 

BARBECUE 

MENU ENFANT - 15

NUGGETS DE POISSON OU POULET 
OU PÂTES AU BEURRE OU SAUCE TOMATE  
+ SIROP À L'EAU
+ BOULE DE GLACE