



## ✦ KALOSIRTHATE ✦

En grec Καλωσήρθατε, ce qui signifie bienvenue

Dans notre taverne à la gestion familiale, notre objectif est de vous montrer le meilleur de notre île, nos traditions et nos goûts. Nous voulons que nos clients profitent de chaque instant du temps passé en Grèce, leur donnent l'occasion de découvrir les îles grecques, leur culture et ses beautés. Notre souhait est d'être l'un de ces moments qui rendront votre expérience de voyage inoubliable.

### À PROPOS DE NOUS

Les racines de ce restaurant Mira remontent à 1999, année de sa fondation par les propriétaires, Yannis et Esther. Après avoir dirigé le restaurant avec succès pendant 20 ans, leur fille, Olga, a rejoint l'équipe en 2016. Depuis lors, les recettes traditionnelles ont été interprétées de manière moderne. En 2017, le chef Sakis Kalikas et le sous-chef Nikos Fotiadis ont rejoint l'équipe pour donner une nouvelle dimension à la cuisine locale. Le but de Mira est de vous faire découvrir les secrets, les sentiments et les arômes qui définissent la cuisine grecque et le mode de vie grec.

Nous utilisons uniquement de l'huile d'olive extra vierge de notre ville natale, Niata - Lakonia, sur la Peloponnesse.



La plupart des légumes, fromages, œufs et fruits que nous utilisons proviennent d'agriculteurs et de petits producteurs de Paros.



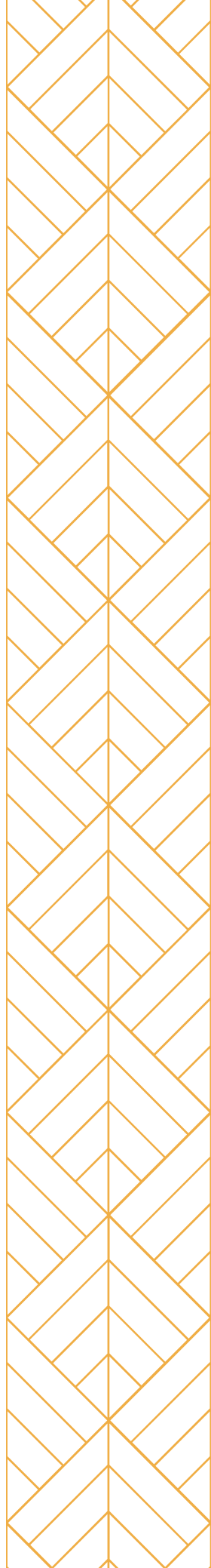
La viande, les fruits de mer et le poisson sont toujours frais du jour.



Les desserts, les pâtes à tartiner, les sauces, les marinades, les ragoûts et les purés sont produits par nous avec l'utilisation d'ingrédients purs.



TRADITIONAL • MEDITERRANEAN • CUISINE




# ΠΑΡΕΑ

En grec, il est orthographié "Παρέα", ce qui signifie un ensemble de personnes qui forment un groupe, partageant quelque chose. Les plats sur cette page sont généralement partagés par tout le monde en Grèce, car les Grecs n'ont pas l'habitude de manger leurs entrées séparément. Nous vous recommandons de faire de même (avec un meze par personne).

## MEZZE A PARTAGER - ΜΕΖΕΔΕΣ

<b>Tzatzki - Τζατζίκι</b> 	3,9
salade de cocombre au yaourt et la l'ail <i>σπιτικό τζατζίκι με γιαουρτι Πάρου</i>	
<b>Caviar d'aubergines - Μελιτζανοσαλάτα</b> 	6
Aubergines, poivrons rouges, mayonnaise, ail et persil <i>με πιπεριές φλωρίνης, μαϊντανό και λίγο μαγιονεζα</i>	
<b>Crème de câpres locaux - Καπαροσαλάτα</b> 	6
Salade de câpres traditionnelle avec purée de pommes de terre et citron <i>Παριανή καπαροσαλάτα με πατάτες και ελαιόλαδο</i>	
<b>Petit poissons marinés - Γαύρος μαρινάτος</b>	8
La façon grecque de ceviche avec citron, huile d'olive et un peu de piment <i>Με λεμόνι, ελαιόλαδο, καυτερη πιπερίτσα και λίγο σκόρδο</i>	
<b>Poulpe dans une sauce au vin rouge - Χταπόδι κρασάτο</b>	14
avec de l'huile d'olive et de l'origan <i>Με ρίγανη και λάδι</i>	
<b>Salatouri - Σαλατούρι</b>	7
salade de poisson, oignon de printemps, tomates, herbes, citron <i>Ψίχα απο σαλάχι με φρέσκο κρεμμύδι, ντομάτα και μυρωδικά</i>	
<b>Fava purée - Φάβα</b> 	6
Purée de lentilles jaunes servie avec des câpres et des oignons caramélisés <i>με κάπαρη και καραμελωμένα κρεμμύδια</i>	
<b>Salade de pommes de terre aux crevettes - Γαριδοσαλάτα</b>	9,5
Aux poivrons rouges, citron et persil <i>Με μαιντανό, κρέμμυδι και πιπεριά φλωρίνης</i>	
<b>Horta Mira</b>   <b>ou</b> 	6,5
Épinards sauvages, servis avec feta et vinaigrette de tomates <i>Με φέτα και τριμμένη ντομάτα</i>	
<b>Pain avec 'mousse' faite maison - Ψωμί με ντιπ &amp; ελιές</b>	1 /per person

 : Végétarien, χορτοφαγικά πιάτα

 : Végan ou végan possible, πιάτα χωρίς ζωικά προϊόντα

# M E R A K I

En grec MEPAKI, ça veut dire faire ça de tout ton cœur, être dévoué et amoureux de ce que tu fais ..

## SALADES - ΣΑΛΑΤΕΣ

- Salade Méditerranéenne - Μεσογειακή** 🌿 8  
Laitue, roquette, concombre, grenade, tomates, aneth, persil et pain biscotte  
*με μαρούλι, λόλα, ντομάτα, αγγούρι, ρόδι, άνηθο, μαϊντανό και κομμάτια πίτας*
- Salade Grecque - Χωριάτικη** ⑤ 7,5  
Tomates et concombre de Paros, poivrons, olives, oignons, câpres et feta  
*Με παριανή ντομάτα και αγγούρια, φέτα ή μυζήθρα*
- Salade de boulghour - Πλιγούρι** 🌿 8  
Avocat, canneberges, pistaches, menthe, poivrons rouges, tahini  
*Πλιγούρι με αβοκάντο Κρήτης, σταφίδα, φιστίκι αιγίνης, ντομάτα, δυόσμο*
- Salade Cyclades - Κυκλάδες** ⑤ 7  
Tomates de Paros, basilic, fromage frais de Paros et pain biscotte  
*Με ντομάτα, βασιλικό, χαρουποπαξιμαδο και μυζήθρα*
- Salade aux fruits de mer - Σαλάτα θαλασσινών** 11  
Lentilles avec légumes sautés, moules fraîches, crevettes et calamars  
*με ψιλοκομμένα λαχανικά, φακές, φρέσκα μύδια, γαρίδες και καλαμάρι*

## FROMAGE - ΤΥΡΙΑ

- Feta en pâte feuilletée- Φέτα σε φύλλο κρούστας με μέλι** ⑤ 7  
avec du miel, graines de pavot et de sesame  
*με μέλι, παπαρουνόσπορο και σουσάμι*
- Mizithra - Παριανή Μυζήθρα** ⑤ 6  
fromage frais de Paros, avec de l'huile d'olive et de l'origan  
*με γλυκό του κουταλιού*
- Bouyourdi - Μπουγιουρντί** ⑤ 6,5  
feta grillée avec tomates, poivrons, piment et origan  
*φετα ψητη με ντοματα, πιπεριές, μπούκοβο και ρίγανη*
- Saganaki - Σαγανάκι** ⑤ 7  
Gruyère local cuit au four  
*με γραβιέρα Νάξου*

# PARADOSI

En grec, il est orthographié "ΠΑΡΑΔΟΣΗ", ce qui signifie une partie de la culture transmise de personne à personne ou de génération en génération. Les plats de cette page ont leurs racines dans la tradition grecque, dans certains cas, nous nous permettons une interprétation plus contemporaine de ceux-ci.

## TRADITION GRECQUE - ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ

- Mousaka - Μουσακας** 9,5  
pommes de terre et aubergines, viande hachée, nappées de sauce béchamel  
*με μοσχαρίσιο κιμά και ψητά λαχανικά στο φούρνο με σπιτική μπεσαμέλ*
- Millefeuille d'aubergines - Μιλφέιγ λαχανικών** 9   
Pesto fait maison, sauce tomate, amandes, fromage grec et sauce béchamel  
*με φρέσκια σάλτσα ντομάτας, σπιτική πέστο, αμύγδαλα φιλέ και μπεσαμέλ*
- Brochette de poulet - Σουβλάκι κοτόπουλο (20-25' min.)** 11,5  
servie avec pita, tzatziki et frites  
*με πίτα, τζατζίκι και πατάτες τηγανιτές*
- Filet de boeuf sur le gril - Μοσχαρίσια ταλιάτα στη σχάρα** 21  
Grillé et découpé en tranches, servi avec une purée d'aubergines  
*Ψητό μοσχαρίσιο φιλέτο με πουρέ μελιτζάνας*
- Spécial du jour avec agneau - Πιάτο ημέρας με αρνάκι** 12,5  
Demandez-nous la version du jour  
*Ρωτήστε μας για το πιάτο ημέρας*
- Brochette de halloumi - Χαλούμι σουβλάκι** 9   
fromage grillé servi avec des champignons, pain pita et salade verte  
*Χαλούμι, μανιτάρια, πιπεριές και ντομάτες στην σχάρα και πίτα*
- Steak haché farci - Γεμιστό μπιφτέκι** 11  
Une galette de viande remplie de graviera de Naxos et de tomate  
*Γεμιστό σπιτικό μπιφτέκι με γραβιέρα Νάξου και ντομάτα*
- Linguini El Greco - Λιγκουίνι ελ γκρέκο** 9,5    
Feta, tomates, câpres, olives, poivrons rouges et notre huile d'olive  
*Με κάπαρη, πιπεριές, ντομάτα και φέτα*
- Linguini Cyclades - Λιγκουίνι κυκλάδες** 10    
Épinards, tomates cerises et fromage feta  
*με σπανάκι, ντοματίνια και φέτα*
- Kritharoto à la betterave - Κριθαρότο με πατζάρι** 9,5   
Pâtes Orzo avec des betteraves et des fromage frais de Paros  
*κρεμώδες κόκκινο κριθαρότο με πατζάρι και μυζήθρα*


# THALASSA

En grec, il est orthographié ΘΑΛΑΣΣΑ, ce qui signifie mer et pour les habitants de l'île, la mer était le seul moyen de nourriture et de revenu pendant de nombreuses années. C'est pourquoi ils ont trouvé de nombreuses façons de conserver et de cuire du poisson et des fruits de mer. Nous en avons rassemblé quelques-unes ici pour les partager avec vous.

## POISSON ET FRUITS DE MER - ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

<b>Filet de loup de mer frais - Λαβράκι φιλέτο (25' min.)</b>	19
En papillote, légumes frais, thym et sauce citron <i>ψημενο στη λαδόκολλα με μυρωδικά και λαχανικά</i>	
<b>Roulpe grillé - Χταπόδι σχάρας</b>	16
Servie avec purée de fava et oignon de printemps <i>σερβίρεται με φάβα</i>	
<b>Sardines cuites au four - Σαρδέλες ψητές στο φούρνο</b>	9,5
Cuites avec des légumes, l'huile d'olive et l'origan <i>με λαδορίγανη και λαχανικά</i>	
<b>Calamars grillés - Φρέσκο καλαμάρι ψητό</b>	17
Servis avec purée d'avocat et tomate <i>με κρέμα απο αβοκάντο και ντομάτα</i>	
<b>Moules cuites à la vapeur - Μύδια αχνιστά</b>	12
Vin blanc, oignons frais, aneth et thym <i>με φρέσκα μυρωδικά και λευκό κρασί</i>	
<b>Calamars frits - Καλαμαράκι τηγανιτό</b>	10
Servis avec une sauce fromage à la crème <i>με δροσερή σάλτσα σε ντιπ</i>	
<b>Poisson du jour grillé (demander au serveur) - Ψάρι ημέρας</b>	price per kg
Nous sélectionnons notre poisson frais tous les jours <i>Καθημερινά ο ψαράς μας, μας φέρνει ότι καλό προσφέρει η θάλασσα</i>	

## POUR LES ENFANTS - ΓΙΑ ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ

<b>Mini steak haché - Μπιφτεκάκια για παιδιά</b>	7
Avec de pain pita et frites <i>Σπιτικό μπιφτέκι, πιτούλες και πατάτες</i>	
<b>Linguini Napoli - Μακαρόνια με σάλτσα ντομάτας</b> 	6
<i>Pâtes linguini avec sauce tomate maison</i> <i>Λιγκουίνι με φρέσκια σάλτσα ντομάτας</i>	

# GLIKO

En grec, il est orthographié ΓΛΥΚΟ, ce qui signifie sucré ou dessert. Les confiseries traditionnelles grecques sont fabriquées selon les principes du régime méditerranéen. Elles sont simples à préparer et sont basées sur des ingrédients frais et principalement des fruits locaux.

## DESSERTS - ΓΛΥΚΑ

<b>Portokalopita - Πορτοκαλόπιτα</b>	6
La gâteau grecque à l'orange traditionnelle <i>με φύλλο κρούστας και σιρόπι</i>	
<b>Biscuit avec glace - Σπιτικό μπισκότο με παγωτό</b>	5
Biscuit au chocolat doux, servi avec une glace à la vanille <i>Μπισκότο σοκολάτας, σερβίρεται είτε με παγωτό βανίλια</i>	
<b>Affogato - Αφογκάτο</b>	4
Une boule de glace à la vanille avec un espresso chaud <i>Μια μπάλα παγωτό βανίλια βουτηγμένη σε έναν εσπρέσσο</i>	
<b>Dessert du jour - Γλύκο ημέρας (ρωτήστε μας)</b>	6
S'il vous plaît nous demander <i>Καθημερινά δημιουργούμε γλυκά με φρέσκα υλικά και φρούτα εποχής</i>	

## OLIVE OIL TO TAKE HOME - ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΑΣ

**Notre huile d'olive familiale de Niata - Ελαιόλαδο παραγωγής μας**  
Huile d'olive extra vierge du village Niata à Lakonia  
*Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο απο τα Νιάτα Λακωνίας*

<b>Petit bouteille de 40 ml</b>	1
<b>Bouteille de 250 ml</b>	4
<b>Bouteille de 500 ml</b>	7

\*Responsible: Iannis Miras

Les prix indiqués incluent toutes les charges légales. Un formulaire de plaintes est disponible à l'entrée du restaurant. La client n'est pas obligé de payer si il n'a pas de reçu. Les fritures sont faites à l'huile de tournesol et les salades à l'huile d'olive extravierge

\*produits surgelés

Prices are final with all legal charges included.  
Complaint notes are provided at the stores' entrance



✦ EYCHARISTOUME ✦  
En grec Ευχαριστούμε, ce qui signifie "nous vous remercions"

