

Entrées froides et salades

Tsatsiki Yaourt avec concombre et ail (servi avec de la baguette)	€ 4,40
Mousse de Tarama rouge et blanche Œufs de poisson à l'huile, oignons et citron (servi avec de la baguette)	€ 4,60
Salade d'aubergine 4,0 avec poivrons, oignons rouges, feta et noix (servie avec de la baguette)	€ 5,20
Tyrokafteri Mousse de feta épicée avec chili et paprika (servie avec de la baguette)	€ 6,60
Salade paysanne Salade de concombre, tomates, oignons, feta, olives, œuf et piments doux (servie avec de la baguette)	€ 8,70
Salade de roquette avec escalopes de poulet au grill, tomates séchées, graines de tournesol grillées et parmesan	€ 10,50
Salade de betterave sauce au yaourt, avec noix et ail (servie avec de la baguette)	€ 5,60

Petits plats chauds

Feta Feuilletés de feta, miel et graines de sésame	€ 5,90
Chaloumi au grill Fromage de chèvre avec pita et bacon sur lit de salade	€ 9,60
Mykonos Saganaki Aubergines, tomates et oignons avec feta, gratinés au four (servi avec de la baguette)	€ 7,90
Petites boulettes de viande macédoniennes avec feta et tomates – sauce au vin (servies avec de la baguette)	€ 5,90

Poulpe sur pierre à griller	€ 13,50
Mpoukiourdi épicé Deux sortes de fromage avec chili et tomates, gratinés au four (servis avec de la baguette)	€ 7,60
Crevettes douces/épicées avec feta, abricots et sauce au chili et au miel	€ 6,90
Petits feuilletés de feta Feta aux herbes dans feuille de filo et sauce à la mangue et épicée	€ 6,50
Talagani Fromage grec au grill accompagné de marmelade de tomates faite maison	€ 7,30
Spécialités	
Filet de porc farci (farcis aux oignons, au lard, aux tomates séchées et à la feta), servi avec une sauce de rôti faite maison, légumes de saison et pommes de terre au four	€ 17,90
Rôti de veau avec pommes de terre et pruneaux, servi avec une sauce à la crème et au cognac	€ 16,60
Mousaka Pommes de terre, aubergines, courgettes et viande hachée avec sauce béchamel et fromage, gratinés au four	€ 13,20
Kleftiko Agneau avec pommes de terre, légumes et feta, cuit au four, servi en « aumônière »	€ 17,80
Rôti d'agneau Cuit à l'étouffée et servi avec sauce de rôti faite maison et avec pommes de terre épicées et cassolette de pois chiches	€ 17,20
Poêlée Juwetzi Kritharaki et porc rôti gratinés au fromage	€ 12,90
Roulé de poulet en manteau de lard et farci de pesto à la roquette, accompagné de roulés de choux et d'un ragout de raisins et d'abricots	€ 18,50

Kritharaki à la sauce au saumon et aux épinards Nouilles de riz grecques et sauce à la crème	€ 12,90
Poêlée de fruits de mer et poisson servie avec du riz noir et une sauce au safran	€ 18,90

Pierre à griller

Côtelettes d'agneau	€ 14,90
2 Bifteki (viande hachée de bœuf et porc) farcis avec feta, oignons caramélisés, servis avec une sauce de rôti	€ 10,40
Souflaki de boeuf (2 brochettes)	€ 12,10
Souflaki de porc (2 brochettes)	€ 9,60
Souflaki de poulet (2 brochettes)	€ 11,20
Souflaki d'agneau (2 brochettes)	€ 19,90
Gîte de boeuf (pièce de 250gr)	€ 14,90
Filet de bœuf (pièce de 200 gr)	€ 21,90
Pavé de saumon	€ 12,90
Petits calamars	€ 12,70
3 brochettes de crevettes	€ 12,70

Garniture à choisir pour nos plats sur pierre à griller

Quartiers de pommes de terre frits servis avec la peau et sour cream	€ 3,20
 Pommes de terre et légumes au four	€ 3,70
 Pommes de terre épicées et cassolette de pois chiches	€ 3,20
 Riz noir aux petits légumes méditerranéens	€ 3,70
 Légumes au grill	€ 5,70
 Roulés de chou sur un ragout de raisins et d'abricots	€ 4,60
 Salade d'accompagnement	€ 3,90
Tsatsiki (kleine Beilagenschale)	€ 0,60
Sour cream (petite coupelle de sour cream en accompagnement)	€ 0,60
Pita (galette de pain chaud avec huile d'olive et origan)	€ 1,40
 Pain blanc fait maison	€ 1,10
 Morceau de baguette avec sauce au beurre aillé	€ 1,30

Plats végétariens



Aubergines farcies

€ 14,20

au quinoa et aux légumes et servies sur une sauce à la carotte et au gingembre



Gemistes Ntomates (Tomates farcies)


€ 12,70

gratinées à la feta, farcies au riz, aux épinards et aux noix

Brasopita

€ 12,30

Feuilletés au poireau et à la crème de feta, servis avec une petite salade

Les plats précédés de la feuille  sont soit déjà véganes soit pouvant être servis véganes pour vous.

Nous vous prions de vous adresser à nos serveurs.

Desserts

Santorin de chocolat

€ 5,90

Moelleux de chocolat servi chaud et sa glace à la vanille

Galaktobouriko

€ 5,40

Feuilleté à la crème de semoule et sa glace à la vanille

Yaourt sucré

€ 5,20

Aumônière de yaourt avec miel et noix dans une feuille de filo

Glace Halva faite maison

€ 4,90

servie sur une crème de nougat

Boissons sans alcool

0,2l

0,5l

Coca Cola *1,3,8	€ 2,20	
Coca Cola Light *1,2,7,8 0,33l€	€ 2,90	
Cola - Mix (Coca et soda)	€ 2,30	€ 3,40
Limonade au citron *2	€ 1,80	€ 2,90
Limonade à l'orange *1,2,8	€ 1,80	€ 2,90
Eau minérale	€ 1,90	€ 2,70
Eau plate	€ 1,90	€ 2,70
Bitter Lemon (citron amer) *4,9	€ 2,90	
Ginger Ale *1	€ 2,90	€ 2,10
Tonic Water *4,9	€ 2,90	€ 2,10

Jus de fruit/

0,2l

« Schorle » 0,2l/0,5l

Schorle (mélange d'eau gazeuse et de jus de fruit)

Jus de pomme (100%aux fruits)	€ 2,30	€ 2,20/€ 3,50
Jus d'orange (100%aux fruits)	€ 2,30	€ 2,20/€ 3,50
Nectar de rhubarbe (60% aux légumes)	€ 2,60	€ 2,50/€ 3,80
Jus de cerise (griottes) (35% aux fruits)	€ 2,50	€ 2,40/€ 3,70
Jus de groseille (25% aux fruits)	€ 2,50	€ 2,40/€ 3,70
Jus de maracuja (25% aux fruits)	€ 2,50	€ 2,40/€ 3,70

Boissons chaudes

Café	€ 2,40
Mokka grec	€ 2,20
Cappuccino	€ 2,50
Espresso	€ 2,20
Latte Macchiato (Lait au café)	€ 2,90
Café au lait	€ 2,90
Chocolat chaud	€ 2,80
Thés et infusions (Thé noir, thé à la menthe, thé aux fruits, camomille, thé vert)	€ 2,10
Café frappé (froid)	€ 2,90

Bières

	0,3l	0,5l
Schwarzbräu Exquisit (Blonde)	€ 2,40	€ 3,60
Schwarzbräu Weissbier (Blanche)	€ 2,50	€ 3,80
Schwarzbräu Dunkel Export (Brune)		€ 3,60
Schwarzbräu Weissbier Dunkel		€ 3,80
Schwarzbräu Weissbier Leicht (légère)		€ 3,80
Schwarzbräu Weissbier Nulllinger		€ 3,80
Schweden Pils 0,33l	€ 3,30	
Demi-panaché/		€ 2,90 € 3,60
Demi-panaché à la bière brune		
Paulaner blonde sans alcool		€3,70

Alcools

	2cl	4cl	5cl
Metaxa 5 étoiles	€ 3,90		
Metaxa 7 étoiles	€ 4,40		
Averna		€ 4,30	€ 3,90
Ramazotti		€ 4,30	€ 3,90
Fernet Branca	€ 2,90		
Plomari Ouzo	€ 2,20		
Tsipouro	€ 2,70		
Grappa grecque	€ 2,70		
Sherry	€ 4,00		
Wodka	€ 4,50		
Martini Bianco	€ 4,00		

1) avec colorant(s) 2) avec conservateur(s) 3) contient de la caféine

4) contient de la quinine 5) avec Taurine 6) contient des édulcorants 7) contient de la Phénylalanine

8) contient des antioxydants 9) contient des acidifiants 10) contient des épaississants

Cocktails sans alcool

Caipi Ginger *1	€ 5,10
Citron vert, sucre roux, Ginger Ale	
Coconut Kiss *1,2,9	€ 4,80
Crème, jus de maracuja, jus d'orange, sirop de noix de coco, sirop de grenadine	

Cocktails

Touch Down *1,2,9	€ 6,30
Vodka, Apricot Brandy, jus de citron, sirop de grenadine, jus de maracuja	
Cuba Libre *1,2,3,8	€ 6,50
Rhum blanc, coca-cola	
Caipirinha / Caipirumba / Caipiroska	€ 6,90
Cachaça/ Rhum blanc/ Vodka, sucre roux, citron vert, Lime Juice	
Mojito	€ 6,90
Rhum blanc, sucre brun et sucre blanc, citron vert, Lime Juice, menthe	
Moscow Mule *1	€ 6,30
Wodka, Ginger Ale	
August Gimlet	€ 7,20
August Gin, Lime Juice, jus de citron, citron vert	
Campari Orange *1	€ 5,80

Gin

5cl

Grace Gin 45,7%

€ 9,50

Les Botanicals particuliers et le raisin distillé confèrent au Grace Gin un arôme plein de sensualité avec une fraîcheur estivale. A cela viennent s'ajouter herbes et agrumes. Ce qui fait la particularité du Grace Gin qui passe par deux étapes de distillation est qu'il est fait à base de raisins et non de céréales.

Gin Mare 42,7%

€ 8,50

Les arômes de cet excellent gin espagnol viennent des herbes telles que le romarin et le thym non sans oublier l'olive Arbequina.

August Gin 43%

€ 8,00

Un London Dry Gin classique, fait à base d'ingrédients les plus fins et de culture biologique de la région de Londres : sureau, prunelle, coriandre, angélique, écorces d'orange, cardamome, cannelle et muscat.

Tangeray 47,3%

€ 7,00

Equilibre parfait de coriandre, d'angélique et de réglisse.

Choix de Tonic

0,2l

Fever Tree Tonic *4,9

€ 3,20

Thomas Henry Tonic *4,9

€ 3,00

Schweppes Tonic *4,9

€ 2,90

Vins blancs (secs)

	0,2l	Bouteille
Ovilos Vin blanc sec né du mélange du raisin noble Assyrtiko et du Sémillon français avec des arômes d'abricots et d'agrumes de l'excellent domaine Biblia Chora	€ 8,70	€ 32,10
Gerovassiliou Malagousia Arômes très diversifiés, nuancés de poivre vert, de jasmin, d'herbes, de mangue et d'agrumes	€ 6,60	€ 24,20
Lazaridis Amethystos Au goût frais et fruité, parfumé de sureau, pêches et pamplemousse	€ 5,90	€ 21,90
Biblia Chora Stimulant, tonique vin blanc fruité, légèrement corsé et avec une agréable sensation de fraîcheur.	€ 6,60	€ 24,20
Plagios Chardonnay coupé d'un peu d'Asyrtiko. Raisins jaunes murs avec des notes de citron, de vanille et de noisette.	€ 7,70	€ 28,50
Retsina Kechribari 0,5l Une merveille d'arômes délicats de fruits pour ce vin au goût prononcé et bien équilibré de résineux.	€ 8,50	

Vins rouges (secs)

Lazaridis Château Julia Merlot Un exemple de réussite biologique, rond en bouche, au goût mêlé de fruits des bois, cerises sauvages, mûres et chocolat.	€ 7,90	€ 29,40
Château Julia Refosco – Agiorgitico Vin à la robe pourpre aux arômes de fruits des bois mûrs, d'épices et de chocolat. Puissant et rond, à l'acidité contrôlée et long en bouche.	€ 7,90	€ 29,40
Lazaridis Amethystos Une complexité d'arômes à travers une remarquable ronde d'essences de baies, donnant un ensemble harmonieux et rond en bouche après une année de maturation en fût de bois.	€ 7,60	€ 28,40
Biblia Chora Vin de Pays au puissant bouquet de fruits rouges en pleine maturation. Fort en corps, bonne teneur d'acidité, velouté et long en bouche.	€ 7,70	€ 28,50

Vins rosés

	0,2l	Bouteille
Lazaridis Amethystos Vin au goût très fruité d'essences de framboises, groseilles et fraises des bois. Maintes fois médaillé.	€ 5,90	€ 21,90
Biblia Chora Tonique rosé aux arômes de baies. Rond, fruité et long en bouche.	€ 6,60	€ 24,20
Lazaridis Merlot Parfum intense de fraises et de citron. Une légère note d'épices en sortie.	€ 6,80	€ 25,10

Prosecco

	0,1l	0,75l
Prosecco Spumante Valdobbiadene	€ 3,70	€ 26,50
Prosecco Aperol	€ 3,90	
Prosecco Ingwer (gingembre)	€ 3,90	
	0,4l environ	
Hugo Prosecco avec sirop de sureau, citron vert et menthe	€ 5,50	
Hugo rosé Prosecco avec sirop de sureau, citron vert et menthe	€ 5,50	
Hugo Gin Prosecco avec Gin, sirop de lavande, citron vert et menthe	€ 6,30	
Hugo sans alcool Ginger Ale sirop de sureau, citron vert et menthe *1	€ 4,90	
Spritz Prosecco avec Aperol	€ 5,50	
Lillet Berry Wild Berry avec Lillet et baies *1	€ 5,60	

Nous vous donnerons sur votre demande notre carte des allergènes.

Venez aussi nous rendre visite sur internet. Sur notre site www.symposium-restaurant.de vous aurez la possibilité de vous inscrire à notre Newsletter ou de vous renseigner sur nos nouveautés. Vous pourrez également faire un tour dans notre magasin de vin ou encore réserver en toute tranquillité par e-mail.

Vous pouvez bien sûr vous procurer également auprès de nous des bons cadeaux.

S'il vous plaît, n'hésitez pas à les demander.

Horaires d'ouverture:

Du lundi au samedi de 17H à 23H

Le dimanche de 11H à 14H30 et de 17H à 23H