CAFÉ GRAND QUARTIER

LES GRIGNOTAGES

À partager, ou pas.

Croquetas au jambon 9

Trio de mezzés Houmous, tzatziki & tapenade d'olives noires de Kalamata 19

Planche de charcuterie 16

Planche de fromages 16

Planche mixte Charcuterie & fromages 19

LES ENTRÉES

Ceviche de daurade Leche de tigre passion, oignon rouge & maïs 15

Poulpe & vinaigrette à l'aubergine 19

Crevettes à la grecque Tomate & feta 14

Feuilleté aux épinards & feta 11

Poireaux vinaigrette 10

Soupe de potimarron Fromage frais & huile verte 10

LES PLATS

Suprême de volaille Purée de pommes de terre & jus court 19

Tataki de bœuf Houmous, chimichurri à la grenade & frites maison 23

Daurade Riz blanc, poireaux, aneth & sauce citron 22

Risotto aux champignons 18

Quinoa bowl Émincé de poulet rôti, légumes de saison grillés, maïs & soja 20

Également disponible en version végane au tofu

Rigatoni à la crème de truffe 19

Salade César Filet de poulet grillé, romaine, parmesan, croûtons & sauce César 18

Burger Grand Quartier
Steak de bœuf, sauce burger à la truffe, cheddar, tomate, oignons caramélisés & frites maison 21

Burger végétarien
Steak végétal, sauce tzatziki, cheddar, tomate, oignons rouges & frites maison 19

Club sandwich au poulet Émincé de poulet rôti, bacon, tomate, salade & frites maison 17

LES SIDES 5€

Frites **Mesclun** **Légumes rôtis de saison**

LES DESSERTS

Coulant au chocolat 9

Cheesecake au spéculoos 9

Tiramisu 9

Panna cotta aux fruits rouges 8

Portokalopita Gâteau grec à l'orange 9

Glaces 1 boule ou 2 boules **4 / 7**

Les signatures Café Grand Quartier

La liste des allergènes et l'origine des viandes sont disponibles sur demande auprès de notre équipe – Prix nets en euros, taxes et service compris.

SNACKS

To share, or not.

Ham croquetas 9

Mezze trio Hummus, tzatziki & Kalamata black olive tapenade 19

Charcuterie board 16

Cheese board 16

Mixed board Charcuterie & cheese 19

STARTERS

Sea bream ceviche Passion fruit leche de tigre, red onion & sweetcorn 15

Octopus & aubergine vinaigrette 19

Greek-style prawns Tomato & feta 14

Spinach & feta pastry 11

Leeks vinaigrette 10

Red kuri squash soup Fresh cheese & green herb oil 10

MAIN COURSES

Chicken supreme Mashed potatoes & reduced jus 19

Beef tataki Hummus, pomegranate chimichurri & homemade fries 23

Sea bream White rice, leeks, dill & lemon sauce 22

Mushroom risotto 18

Quinoa bowl Sliced roast chicken, grilled seasonal vegetables, sweetcorn & soy 20

Also available as a vegan option with tofu

Rigatoni with truffle cream 19

Caesar salad Grilled chicken breast, romaine lettuce, Parmesan, croutons & Caesar dressing 18

Grand Quartier burger
Beef patty, truffle burger sauce, cheddar, tomato, caramelised onions & homemade fries 21

Vegetarian burger
Plant-based patty, tzatziki sauce, cheddar, tomato, red onions & homemade fries 19

Chicken club sandwich Sliced roast chicken, bacon, tomato, lettuce & homemade fries 17

SIDES €5

Fries **Mixed green salad** **Seasonal roasted vegetables**

DESSERTS

Chocolate fondant 9

Speculoos cheesecake 9

Tiramisu 9

Panna cotta with red berries 8

Portokalopita Greek orange cake 9

Ice cream 1 scoop or 2 scoops 4 / 7

Café Grand Quartier signatures

The list of allergens and the origin of our meats are available on request from our team – Net prices in euros, taxes and service included.