



Alchemia en Grec signifie Alchimie

Chez Alchemia, nous considérons la cuisine comme une alchimie. En mélangeant les saveurs grecques avec une cuisine mondiale, nous transformons des ingrédients simples en quelque chose d'extraordinaire, délicieux et nourrissant.

Pain fait maison	3,5
ENTRÉES ET SALADES	
"Fricassée"	16
Crudo de poisson, légumes sauvages, fenouil mariné et sauce à l'œuf au citron avec câpres	
Tartare	19
Filet de bœuf, purée d'aubergines blanches grillées, jaune d'œuf mariné, chips de pommes de terre et yaourt de brebis	
Salade d'œufs de poisson	12
Œufs de morue fumés, pita croustillante, œufs de saumon	
Poulpe	19
Avec purée de haricots "fasolada", salami et oignon mariné	
"Gemista"	14
Croquette aux crevettes, riz, légumes et fromage tsalafouti	
Morue	16
Sur de l'avocat, skordalia, betterave grillée et feuille de moutarde	
Beignets de tomates	14
Truite fumée farcie, salade d'œufs de poisson avec patates douces et bottarga	
Tourte ouverte	14
Artichauts grillés, fromage de chèvre et porc fumé de Corfou	
Boulettes de viande	14
Boulettes de viande de bœuf et d'agneau servies avec trahana de légumes et feta avec du piment	
Salade de tomates	12
Tomates cerises, fraise, jus de tomate, shiphire et fromage galomizithra	
"Plastos"	12
Pita de maïs croustillante faite maison avec légumes sauvages, herbes et crème de fromage feta	
Vert	13
Épinards marinés, roquette, courgette avec une vinaigrette au sirop d'érable, des noix et du fromage mouclotiri	

PLATS PRINCIPAUX

"Giouvetsi"	19
Pâtes Orzo à l'agneau, citron, thym de Santorin	
"Plaki"	32
Lotte avec des rigatoni, des crevettes et une sauce au poisson à la tomate	
Carbonara	22
Pâtes fraîches à l'encre de seiche, tartare de crevettes, crème d'anguille fumée, botargo	
Poulet	16
Coq cuit au four à bois, servi avec des pâtes hilopites et un pesto de poivron de Florina	
Agneau	32
Gigot d'agneau cuit lentement avec des artichauts et une sauce au citron et à la marjolaine	
"Gioulbasi"	18
Porc ibérique cuit dans du papier avec des légumes, du gruyère et des gnocchis de pommes de terre	
Buffalo	32
Dans un pot en argile avec imam d'aubergine et fromage de chèvre	
Plat du jour	
Demandez au serveur	

OPTIONS VÉGÉTALIENNES

Pâtes fraîches	12
Spaghettis sans œufs, tomates cerises caramélisées et basilic	
Avocat	9
Purée d'avocat avec oignon, tomate, coriandre, citron vert et pistache de Santorin	
Beignets de tomates	12
Tomates, tomates séchées et herbes fraîches	
Champignons	11
Variété de champignons sauvages avec noisettes, épinards, citron et poivron de Florina	

ASSIETTES

Assiette de fromages grecs*	35
"Chloro" de Santorin avec Visanto	
Gruyère affiné de Syros	
"Mouxlotiri" fromage bleu grec	
Gruyère à l'origan	
"Aged Anthotyros" de Crète	
Fromage de chèvre frais	
Assiette de charcuterie grecque*	35
Salami grec de Leucade	
"Louza" de Santorin	
Jambon d'Euritania	
Pastrami de bœuf	

* les produits peuvent varier en fonction de la saison

DESSERTS

Baklavas revisitées	12
Feuilles de filo croustillantes farcies de fromage à la crème, de noix caramélisées et de glace à la pistache	
Chocolat	12
Crème au chocolat au lait avec café grec, biscuit et glace au Visanto	
Dessert du jour	14
Demandez au serveur	

PRIX EN €

Veillez nous informer de toute allergie ou exigence alimentaire.

Nous utilisons de l'huile d'olive extra vierge de Kalamata dans nos plats. De plus, nous proposons du pain et des pâtes sans gluten, ainsi que des pâtes sans œufs.

RESPONSABLE COMMERCIAL: CHRISTOS POLITIS

TVA 13% ET 24% ET TAXE MUNICIPALE INCLUSES

LE MAGASIN DOIT AVOIR DES FEUILLES DE RÉCLAMATION FORMELLES

SI UNE FACTURE DOIT ÊTRE ÉMISE, VEUILLEZ NOUS EN INFORMER À TEMPS

LE CONSOMMATEUR N'EST PAS OBLIGÉ DE PAYER S'IL NE REÇOIT PAS DE DOCUMENT LÉGAL (REÇU-FATURE)