



Alchemia en Grec signifie Alchimie

Chez Alchemia, nous considérons
la cuisine comme une Alchimie.

En mêlant les saveurs Grecques à la
cuisine du monde, nous transformons
des ingrédients simples en quelque chose
d'extraordinaire, délicieux et nourrissant.

Pain Fait Maison	3
TARTINADES	
Tzatziki Avocat	5
Sauce au yaourt avec avocat, ail, vinaigre & huile d'olive extra vierge	
Fava	9
Fava traditionnelle au citron, oignons caramélisés & câpres	
Tarama	12
Œufs de cabillaud fumés, pita croustillante, œufs de saumon	
SALADES	
Salade de tomates	12
Tomates cerises, fraises, jus de tomate, shiphire & fromage galomizithra	
“Plastos”	12
Pita de maïs maison croustillante avec herbes sauvages & crème de feta	
Salade Grecque à la burrata	13
Tomates cerises, concombre, poivrons de Florina grillés, câpres, oignons Français, burrata de Bufflonne, vinaigrette tomate-basilic	
CHOIX VEGAN	
Pâtes fraîches	12
Spaghetti sans œuf, tomates cerises caramélisées & basilic	
Avocat	9
Avocat écrasé avec oignon, tomate, coriandre, citron vert & pistaches de Santorin	
Beignets de Tomates	12
Tomates, tomates séchées & herbes fraîches	
Champignons	11
Variété de champignons sauvages avec noisettes, épinards, citron & poivron de Florina	

ENTRÉES

Frites Maison

Pommes de terre croustillantes avec sauce yaourt aromatique

6

Croquettes de Fromage

Fromage blanc avec raisins secs, pignons & miel grec

11

Tarte Ouverte

Artichauts grillés, fromage de chèvre & porc fumé de Confou

12

Beignets de Tomates

Truite fumée, salade de tarama, patate douce & poutargue

14

Saucisse d'Agneau Épicée

Saucisse d'agneau faite maison servie sur un lit d'oignons caramélisés & citron

14

"Fricassée"

Poisson cru, herbes sauvages, fenouil mariné & sauce citron-œuf aux câpres

16

Tartare

Filet de bœuf, purée d'aubergine blanche grillée, jaune d'œuf séché, chips de pommes de terre & yaourt de brebis

19

Poulpe

Avec purée de haricots "Fasolada", salami & oignon mariné

19

XYLOFOURNOS (FOUR À BOIS)

Kokoras

Coq cuit au four à bois, servi avec pâtes hilopites & pesto de poivron de Florina

18

Boulettes de Viande

Bœuf & agneau, servis avec trahana de légumes & feta au piment

19

Giouvetsi

Orzo aux morceaux d'agneau, citron & thym de Santorin

20

Gioulbasi

Porc ibérique cuit en papillote de papier sulfurisé avec légumes, gruyère & gnocchis de pomme de terre

21

Agneau

Gigot d'agneau cuit lentement avec artichauts & sauce au citron et marjolaine

32

POISSONS & FRUITS DE MER

Morue

Morue frite servie sur skordalia à l'avocat, betterave grillée & feuille de moutarde

21

Carbonara

Pâtes fraîches avec tartare de crevettes, crème d'anguille fumée & poutargue

26

Courbine

Filet de courbine grillé sur un lit de légumes verts marins à la sauce citron-œuf

28

Dorade

Filet de dorade grillé avec purée de panais, jeunes carottes & vinaigrette

29

Plaki

Baudroie avec rigatoni, crevettes & sauce tomate aux fruits de mer

32

Crevettes Grillées

4 grosses crevettes grillées avec légumes de saison

42

Queue de Homard

Risotto au homard avec herbes, tomates cerises & aioli

58

GRILLADES DU JOUR

Côte de Porc Fumée

19

Côte de porc fumée servie avec sauce aux champignons & pommes de terre grelots

Picanha Grillée

31

Picanha Australienne Angus grillée à la flamme, provenant de la partie supérieure de la cuisse

Striploin Grillé

34

Pièce d'Angus Argentin parfaitement saisie, découpée dans le faux-filet

Entrecôte Black Angus

44

Pièce premium d'entrecôte Australienne Black Angus, réputée pour son persillage exceptionnel & sa richesse en saveur

Accompagnements au choix pour steaks

Frites Maison

4

Pommes de Terre Grelots

4

Légumes Grillés Variés

5

Courgettes, champignons, asperges, poivrons de Florina

Mix Pommes de Terre & Légumes Grillés

5

Plat du Jour

Demandez au serveur

PLATEAUX

Plateau de Fromages Alchemia*

Sélection raffinée de fromages locaux,
accompagnée de fruits de saison, noix, crackers

25

Plateau de Charcuteries Alchemia*

Assortiment de charcuteries locales de qualité, servi avec dips
& pains artisanaux

25

Ces plateaux élégants, parfaits pour être partagés en apéritif sophistiqué, mettent en valeur les traditions de la Grèce, équilibrés pour accompagner un apéritif ou un accord mets-vins.

*Les produits peuvent varier selon la saison.

DESSERTS

Baklava Torsadé

Feuilleté croustillant farci de fromage frais, fruits secs caramélisés & glace à la pistache

12

Chocolat

Crème au chocolat au lait avec café grec, biscuit & glace au visanto

12

Galaktoboureko

Feuilleté croustillant farci de crème de semoule, sirop à la vanille & glace au mastiha

14

COCKTAILS

Apéritif

10

Mandarino

Martini blend, vermouth blanc, jus de citron vert, sirop de vanille, mandarine, soda au bergamote

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, soda

Negroni

Gin sec, campari, vermouth

Mediterraneo

Mélange amer Martini, vermouth blanc, jus de citron vert, liqueur de fleur de sureau, eau tonique

Classiques

12

Cosmopolitan

Vodka, cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert

Dry Martini

Gin sec, vermouth sec, olive verte

Bramble

Gin sec, jus de citron, sirop de sucre, crème de mûre

Paloma

Tequila blanche, jus de citron vert, soda au pamplemousse

Old-Fashioned

Bourbon whiskey, rhum épicé, miel, traits d'Angostura

Passion Daiquiri

Rhum blanc, jus de citron vert, sirop de vanille, fruit de la passion

Greek Mojito

Mastiha, citron vert, marmelade grenade-cranberry, menthe, eau gazeuse

Twisted Piña Colada

Rhum blanc, ananas, noix de coco, jus de citron vert, miel, liqueur d'abricot

Equator

Rhum épicé noir, rhum blanc, citron vert, sirop de sucre, liqueur falernum, sirop d'orgeat

Apple Cinnamon

Vodka, purée de pomme verte, cannelle, citron vert, miel

Sunset Margarita

Tequila, aperol, jus d'orange, sirop d'agave, citron vert

Ginger Bomb

Gin, citron vert, gingembre, tonic citron, sirop de vanille

Bird of Paradise

Gin, mezcal, rhum vieilli, jus d'ananas, citron, orgeat, bitters chocolat
& angostura

Golden Tropic

Rhum blanc, rhum brun, jus de papaye, citron vert, mangue, sirop de cannelle, angostura

BOISSONS, BIÈRES & SOFTS

Eau 1L	3,5
Eau pétillante	6
Boissons	10
Softs	4
BIÈRES	
Crazy Donkey	10
Nisos	8
Mythos Zero	6
Mythos pression 0,3L	4
Mythos pression 0,5L	7



Veuillez nous informer de toute allergie ou exigence alimentaire.

Nous utilisons de l'huile d'olive extra vierge de Kalamata dans nos plats.

Nous proposons également : pain & pâtes sans gluten, pâtes sans œufs.

VEUILLEZ NOUS INFORMER DE TOUTE ALLERGIE OU EXIGENCE ALIMENTAIRE.

NOUS UTILISONS DE L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE DE KALAMATA DANS NOS PLATS.

GESTIONNAIRE COMMERCIAL : CHRISTOS POLITIS

TVA 13 % & 24 % ET TAXE MUNICIPALE INCLUSES.

L'ÉTABLISSEMENT DOIT DISPOSER DE FORMULAIRES OFFICIELS DE RÉCLAMATION.

LE CONSOMMATEUR N'EST PAS OBLIGÉ DE PAYER S'IL NE REÇOIT PAS DE DOCUMENT LÉGAL (REÇU OU FACTURE).