caravel

Restaurant | Beach | Cafe | Wine bar

MENU

Veuillez informer le serveur
de vos éventuelles allergies ou intolérances.

Chef: Christos Lapas

Responsible: Konstantinos Tzorakis
Extra virgin olive oil from Malevizi, Heraklion.

Huile d'olive extra vierge de Malevizi à Heraklion.
Les légumes que nous utilisons proviennent de sources quotidiennes et sont cultivés de manière naturelle.
Tous les fruits de mer et les viandes que nous utilisons sont frais, à l'exception de ceux marqués d'un astérisque (*)

La cuisine n'utilise ni poudres à cuire, ni conserves, ni micro-ondes.
Tous les prix indiqués sont exprimés en euros (€).

Notre menu peut (ou est susceptible de) contenir des traces d'allergènes
qui peuvent provoquer une allergie ou une intolérance.

Veuillez nous en informer en temps utile pour toute facturation.
Les prix sont entendus toutes taxes comprises. Le consommateur n'est pas tenu
de payer s'il ne reçoit pas les justificatifs légaux (facture).

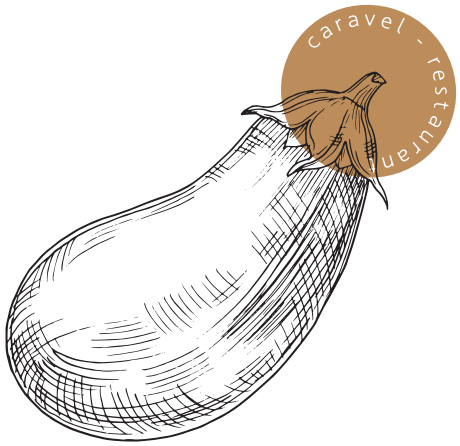
La vente de boissons alcoolisées aux mineurs de moins de 17 ans est interdite.

Produits frais de la
"boulangerie crétoise": 1,50€ / personne

SOUPES

Soupe de poisson 9.50
(mérou) et de légumes biologiques

Soupe de champignons 7.60
(variété de champignons) et de truffe d'été



PÂTES À TARTINER
SALAISON - CRUES

Salade d'estragon blanc 6.00
à l'huile d'olive extra vierge,
au citron vert et à la ciboulette

Salade d'aubergines fumées 6.50
sur pain chaud au levain rustique

Tzatziki 5.80
au yaourt de brebis

Anchois..... 6.00
d'une petite fromagerie

Salade de hareng 7.00
au navet, fenouil, tomates cerises et fines herbes

Anchois mariné..... 7.00
au fenouil mariné et au poivre fraîchement moulu

Carpaccio de poisson pélagique 14.80
à l'huile d'olive, au zeste de citron vert, à l'estragon frais

ENTRÉES

Crevettes 11.00
à la tomate, feta AOP et origan

Crevettes sautées 11.00
au fenouil, céleri, aneth et tsípouro anisé

Calamars* frits 11.00

Moules cuites 11.00
à la vapeur avec du vin blanc, ail, persil et citron

Poulpe grillé* 15.00
à l' huile et vinaigre de son jus

Fève de Santorin 5.50
aux oignons marinés et câpres

Légumes de saison bouillis 6.40
à l'huile d'olive extra vierge

Légumes grillés 8.00
à la fleur de sel, poivre fraîchement moulu et huile d'olive

Dolma et fleurs de courgettes..... 8.00
faites maison au yaourt de brebis aux herbes

Courgettes frites 5.00
à une crème de yaourt parfumée

Pommes de terre fraîches frites..... 4.00
à l'huile d'olive extra vierge

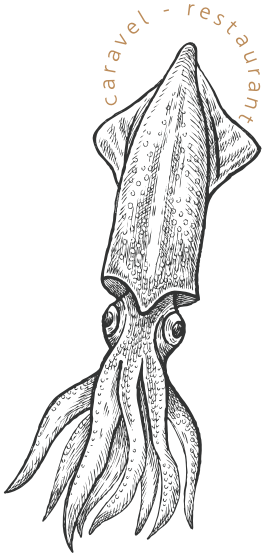
Burek de feta AOP 7.80
à sec au miel de pin, graines de sésame grillées
et café grec en poudre

Graviera de Crète 9.00
au miel de pin et tarte aux figues

Omelette grecque 8.00
aux œufs biologiques, aubergines, tomates,
feta AOP et origan

Foie de bœuf à la sauce savoro 8.50
huile d'olive extra vierge, rosemarin, vinaigre de vin
et du fromage à pâte molle, purée de raisins secs

Boulettes de viande 9.00
avec pain pita sec et sauce au yaourt



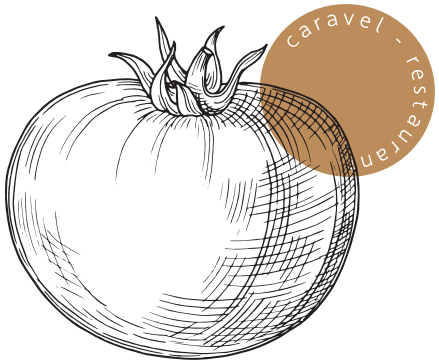
SALADES

Salade crétoise 9.50
au legume stamnagathi, roquette et laitue grecque, salade de glands avec tomates glands, pain pitta de Sfakiá et sauce à oximel

Salade grecque 10.00
à la tomate extérieure pelée, concombre, feta AOP, poivron, olives, huile d'olive extra vierge et tomate râpée

Salade César avec poulet.....10.00
valériane, feuille de betterave, roquette, salade rouge, poulet grillé, tomates cerises, parmesan et sauce César

Salade au saumon fumé.....12.00
à la roquette, épinards, poire caramélisée, raisins secs, quinoa et sauce au vinaigre de vin, sirop de raisin et jus de grenade



SPAGHETTI - RISSOTTI - GNOCCHI

Linguini au pesto 9.00
de basilic fait à la main

Rigatoni avec filet de poulet 10.50
champignons portobello, sauce au vin et crème légère

Linguini Cacio e pepe 10.50
avec de la pancetta fumée, crème de parmesan

Linguini aux fruits de mer 15.00
avec un bouillon de crevettes, crevettes entières,
moules fraîches et des morceaux de calamars

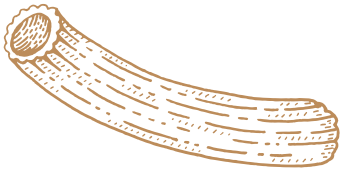
Risotto de légumes
fraîchement coupé..... 9.00
courgettes, tomates, aubergines), un risotto qui rappelle les
légumes farcis de grand-mère

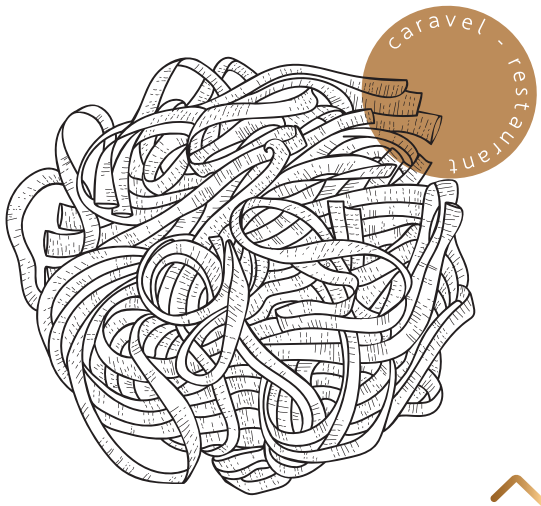
Risotto à une variété 10.50
de champignons, parmesan affiné et truffe d'été

Orzo aux crevettes 13.50
sauce tomate et crevettes entières

“Moussaka différent“ 14.00
de Gnocchi au bœuf braisé, aubergine
et béchamel au parmesan

Spaghetti à la courge 17.00
à l'agneau grésillant et fromage à pâte molle râpé





VIANDE

Filet de poulet grillé 10.50
avec frites fraîches et légumes au beurre

Hamburger.....12.00
avec des frites fraîches hachées

Pancetta de porc fumée 11.50
aux frites fraîches coupées grossièrement

Côtes courtes de porc rôties 16.00
sur un bâton avec des frites fraîchement coupées

Tomahawk de porc (800g-1.000g)..... 24.00
aux frites fraîches grossièrement coupées

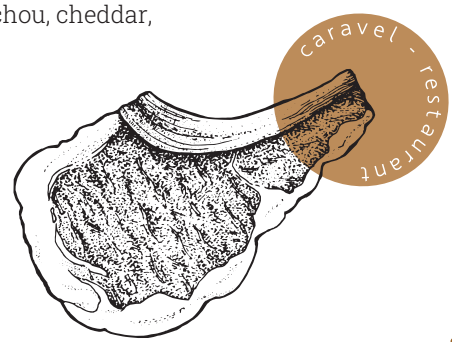
Côte d'agneau (1/2 kg) 18.50
aux frites fraîches grossièrement hachées

Assortiment de viandes pour 2 personnes ... 32.00
poulet grillé, hamburger, chevreau d'agneau,
saucisse verte, steaks de cou, tourtes, frites fraîchement
hachées, sauce barbecue, moutarde légère et mayonnaise

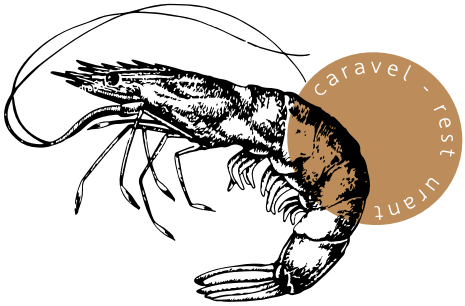
Sirloin black Angus 350gr.....32.00
d'origine grecque (Tagliatta de bœuf)
aux légumes au beurre

Burger.....12.50
sur pain brioché à la galette de bœuf, cheddar, lard fumé,
oignon caramélisé, sauce barbecue, cornichons et sauce
mayo-moutarde

Burger croustillant au poulet 11.50
au poulet au pain brioché, salade de chou, cheddar,
bacon fumé et sauce aux cornichons



POISSON



Filet de poisson pélagique 18.00
du jour, fricassée de légumes grésillants

Filet de saumon frais 17.00
au quinoa, citron, crème d'avocat et ciboulette

Morue croustillante dans un pain kanko ..12.00
aux herbes, accompagnée d'une crème mayonnaise légère à l'ail

Crevettes* grillées.....16.00
accompagnées de légumes

POISSON DE LA PECHE DU JOUR

Bogue, cabillaud,
poissons divers ..... 35.00 / kg

Daurade, ombrine commune..... 40.00 / kg

Pageot commun,
Poisson-perroquet méditerranéen.... 55.00 / kg

Rouget de roche, Rouget de vase.... 60.00 / kg

Mérou brun, poisson-gris,
mérou, denti ..... 70.00 / kg

Homard et grande cigale de mer .....90.00 / kg

DESSERT

Sphère de chocolat 9.50
à la crème au citron, fraises, caramel au beurre
et glace à la stracciatella

Tiramisu 8.00

Poire miellée 6.00
au fromage salé crétois, miel de pin, noix,
cannelle et sésame grillé

Tarte de Sfakiá 6.00
à la pistache d'Égine et à la cuillère sucrée à la rose

Farine de moustard 6.00

Salade de fruits pour 2 personnes 7.00

Boules de glace 3.00