

TRAITEUR - CATERING

PLATS FROIDS COLD MAIN COURSES

TARAMA	22€/kg		
TZATZIKI	25€/kg	GIGANDES SALATA	25€/kg
TYROKAFTERI	22€/kg	GIGANDES PLAKI	25€/kg
FAVA	21€/kg	PIPERIES FLORINIS	25€/kg
REVITHOSALATA	21€/kg	PIPERIES TIGANITES	22€/kg
MELITZANOSALATA	25€/kg	DOLMADAKIA	26€/kg
CALAMARAKIA	40€/kg	SKORDALIA	18€/kg
XTAPODI	60€/kg	FAKES SALATA	22€/kg
CHORTA	20€/kg	CHORIATIKI	30€/kg
PANTZARIA	20€/kg	OLIVES	15€/kg

PLATS CHAUDS HOT MAIN COURSES

MOUSSAKA	28€/kg	MFA	22€/kg
MOUSSAKA VEGETARIENNE	25€/kg	FAKES	18€/kg
MELITZANES FETA	25€/kg	REVITHOSOUPA	18€/kg
PAPOUTSAKIA	25€/kg	FASSOLADA	18€/kg
SOUTZOUKAKIA	28€/kg	KOTOSOUPA	30€/kg
PASTITSIO	22€/kg	PSAROSOUPA	30€/kg
KOTOBRIZOLAKIA	32€/kg	TYROKEFTEDES	1,8€/pièce
BIFTEKIA	32€/kg	KOLOKITHOKEFTEDES	1,8€/pièce
KOTOBIFTEKIA	32€/kg	KEFTEDAKIA	1,8€/pièce
KOTOPOULO LEMONATO	25€/kg	KOTOKEFTEDES	1,8€/pièce
REVITHIA FOURNOU	25€/kg	DOMATOKEFTEDES	1,8€/pièce
MOSXARAKI	28€/kg	PSAROKEFTEDES	2,5€/pièce
PATATES	16€/kg	TYROPITES	1,8€/pièce
BRIAM	25€/kg	SPANAKOPITES	1,8€/pièce
GEMISTA	25€/kg	KOLOKITHOPITES	1,8€/pièce
SPANAKORYZO	25€/kg	KREATOPITES	2€/pièce
ARAKAS	25€/kg	KOTOPITES	2€/pièce
GARIDES SAGANAKI	38€/kg	LOUKANIKOPITA	2€/pièce
GARIDES SKORDATES	38€/kg	BROCHETTES AGNEAU-PORC-POULET	5€/pièce
		COTE D'AGNEAU	6€/pièce

FROMAGES CHEESE

FETA DODONIS	15€/kg	GRAVIERA	22€/kg
KEFALOVRAVIERA	22€/kg	KASSERI	22€/kg

GATEAUX CAKES

KARIDOPITA	22€/kg	REVANI	20€/kg
GALAKTOBOUREKO	20€/kg	PORTOKALOPITA	20€/kg
BAKLAVA	4€/pièce		



www.atlantideresto.be


L'Atlantide
RESTAURANT - TRAITEUR - CATERER

 **02 734 88 87**
 atlantide@skynet.be
Fermé : Dimanche et lundi
Closed : Sunday and Monday

VINS WINES

ROUGES REDS

HATZIMICHALIS 375 ml (cabernet sauvignon)	20,00
NEMEA V.Q.P.R.D. (agiorgitiko)	26,00
PAPAIOANNOU (nemea, agiorgitiko)	29,00
THYMIPOULOS ATMA (xinomavro - mandilari)	30,00
PAPAIOANNOU (pinot noir)	32,00
HATZIMICHALIS (cabernet sauvignon)	38,00
SKOURAS SAINT-GEORGES (agiorgitiko)	38,00
BIBLIA CHORA (cabernet sauvignon, merlot)	52,00

ROSÉS ROSES

HATZIMICHALIS (roditis, xinomavro, moschofilero)	32,00
SKOURAS (roditis, saint-georges)	28,00
VISSINO PALIVOU ESTATE (agiorgitiko, syrah)	28,00

BLANCS WHITES

CHARDONNAY 375 ml	20,00
LAFKIOTIS RETSINA (roditis)	25,00
SKOURAS (moschofilero, roditis)	28,00
CHÂTEAU NICO LAZARIDIS (sauv. bl., muscat, Ugni blanc)	32,00
HATZIMICHALIS (chardonnay)	33,00
MELISSINOS Bio (thrapsathiri - sauvignon blanc)	35,00
SANTORINI (assyrtiko)	48,00
BIBLIA CHORA (assyrtiko, sauvignon blanc)	42,00
CAVA	36,00

PICHETS CARAFES

LE VERRE BY THE GLASS	6,00
25 CL	9,00
50 CL	15,00
1 L	28,00
LE VERRE BY THE GLASS	8,00

CHAMPAGNES CHAMPAGNES

VIN DU MOIS WINE OF THE MONTH

MINERALES MINERAL WATERS

EAU PLATE STILL WATER 50 CL	5,00
EAU PLATE STILL WATER 1 L	7,00
EAU PÉTILLANTE SPARKLING WATER 50 CL	5,00
EAU PÉTILLANTE SPARKLING WATER 75 CL	7,00
JUS D'ORANGE ORANGE JUICE 25 CL	4,00
JUS DE POMME APPLE JUICE 25 CL	4,00
LIMONADE LEMONADE 25 CL	4,00
COCA 25 CL	4,00

BIÈRES BEERS

BIÈRE BLANCHE WHITE BEER	5,00
JUPLIER	4,00
BIÈRE SANS ALCOOL ALCOHOL-FREE BEER	4,00
MYTHOS 33 CL	5,00
FIX 33 CL	5,00

DESSERTS DESSERTS

KARIDOPITA gâteau aux noix walnut cake	9,00
KARIDOPITA ME PAGOTO gâteau aux noix et glace vanille walnut cake and vanilla ice cream	11,00
GALACTOBOUREKO crème au lait et pâte feuilletée milk cream with puff pastry	9,00
YAOURTI ME MELI yaourt grec au miel et aux noix Greek yoghurt with honey and nuts	10,00
PORTOKALOPITA gâteau à l'orange Orange cake	9,00
BAKLAVA pâte feuilletée avec de la noix au miel puff pastry with nuts and honey	10,00

GLACES ICE CREAM

VANILLE VANILLA	9,00
CHOCOLAT CHOCOLATE	9,00
CAFÉ COFFEE	9,00

SORBETS SORBETS

FRAMBOISE RASPBERRY	10,00
MANGUE MANGO	10,00
CITRON VERT LIME	10,00

CAFÉS - BOISSONS CHAUDES COFFEES - HOT DRINKS

EXPRESSO EXPRESSO	3,50
CAFÉ GREC GREEK COFFEE	4,00
CAFÉ FRAPPÉ ICED COFFEE	5,00
CAPUCCINO CAPPUCINO	4,50
THÉ TEA	4,00
MENTHE FRAICHE FRESH MINT	4,50
INFUSIONS INFUSIONS	4,00
DÉCAFÉINÉ DECAFFEINATED	4,00
FREDO	5,00



www.atlantideresto.be
atlantide@skynet.be

Spécialités Helléniques
Hellenic Specialities

L'Atlantide

RESTAURANT - TRAITEUR - CATERER

73, rue Franklin - 1000 BRUXELLES 02-736.20.02



ENTRÉES STARTERS

ENTRÉES FROIDES COLD STARTERS

*MANITARIA champignons au citron, avec aneth et persil mushrooms with lemon, dill and parsley	9,00
*HORTA pissenlits de culture cuits à la vapeur et à l'huile d'olive steamed cultivated dandelions with olive oil	9,00
*MELITZANOSALATA purée d'aubergine montée à l'huile d'olive aubergine purée mounted with olive oil	12,00
*DOLMADAKIA feuilles de vigne farcies de riz et aromates du sud vine leaves stuffed with rice and southern seasoning	14,00
*GIGANDES PLAKI haricots géants à la sauce tomate, plakis au four giant beans in tomato sauce, oven baked	12,00
*PIPERIES poivrons frais grillés en salade grilled fresh sweet peppers in a salad	10,00
HORIATIKI tomates, concombres, oignons, poivrons et fromage de brebis tomatoes, cucumbers, onions, sweet peppers and sheep's milk cheese	16,00
*NTOMATOSALATA salade de tomates tomato salad	10,00
*REVITHOSALATA purée de pois chiche en salade chickpea puree	12,00
TARAMA oeufs de poisson montés à l'huile, citron fish eggs mounted in oil, lemon	10,00
TZATZIKI yaourt grec, concombre, ail Greek yoghurt, cucumber, garlic	12,00
FETA fromage de brebis à l'huile d'olive sheep's milk cheese with olive oil	10,00
FAVA purée de pois cassés spicy pea puree	12,00
TYROKAFTERI fromage de brebis en salade spicy sheep's milk cheese salad	10,00
PIKILIA assortiment de tarama, tzatziki, melitzanosalata, gigandes, piperies, tyrokafteri, manitaria assortment of tarama, tzatziki, melitzanosalata, gigandes, piperies, tyrokafteri and manitaria	16,00
PIKILIA VEGAN melitzanosalata, gigandes, horta, poivron, dolmas, olives, revithosalata melitzanosalata, gigandes, horta, pepper, dolmas, olives, revithosalata	16,00

ENTRÉES CHAUDES HOT STARTERS

FETA SAGANAKI feta au four oven baked feta cheese	12,00
TYROPITA feuilleté au fromage de brebis et aneth dill and feta cheese pastry	12,00
SPANAKOPITA feuilleté aux épinards spinach pastry	12,00
KOLOKITHOPITA feuilleté aux courgettes courgettes pastry	12,00
SAGANAKI fromage kefalograviera poêlé fried kefalograviera cheese	12,00
KEFTEDAKIA boulettes de viande de boeuf frit à la menthe fraîche fried beef meatballs with fresh mint	14,00
HALOUMI STA KARVOUNA fromage chypriote grillé grilled Cypriot cheese	13,00
LOUKANIKA CHORIATIKA saucisses paysannes grillées grilled country sausages	12,00
TYROKEFTEDES boulettes aux 4 fromages 4 cheeses croquettes	13,00
KOLOKITHOKEFTEDES boulettes aux courgettes zucchini croquettes	14,00
CTAPODI STA KARVOUNA poulpe grillé grilled octopus	19,00

*Plats végétariens

Pour la préparation de nos entrées, nous utilisons des aromates frais : aneth, persil, menthe, basilic.

*Vegetarian dishes

For the preparation of our starters, we use fresh herbs : dill, parsley, mint and basil.

Tous nos plats sont préparés maison, à l'huile d'olive extra vierge, avec des produits de première qualité

All our dishes are prepared in-house, with extra virgin olive oil, and first quality products

APÉRITIFS APERITIFS

OUZO	8,00
OUZO KARAFKI	16,00
TSIPOURO	9,00
TSIPOURO KARAFKI	15,00
SAMOS	7,00
KIR	7,00
WHISKY	8,00
WHISKY COLA	12,00
MARTINI ROUGE RED	7,00
MARTINI BIANCO	7,00
GIN TONIC	12,00

DIGESTIFS DIGESTIVE

TSIKOUDIA	9,00
METAXA *****	9,00
COGNAC	9,00
AMARETTO	7,00
LIQUEUR DE BANANES	6,00
BANANA LIQUOR	
LIQUEUR DE ROSES	6,00
ROSE LIQUOR	

PLATS MAIN COURSES

ARNAKI LADORIGANI épaule d'agneau à l'origan lamb's shoulder with oregano	24,00
ARNAKI KOKINISTO épaule d'agneau à la sauce tomate lamb's shoulder in tomato sauce	24,00
MOUSSAKA aubergines, viande hachée préparée, sauce béchamel aubergines, prepared mincemeat, béchamel sauce	20,00
MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE courgettes, aubergines, pommes de terre, farce aux oignons, sauce béchamel courgettes, aubergines, potatoes, onion stuffing, béchamel sauce	20,00
SOUTZOUKAKIA boulettes de viande de boeuf au cumin et à la sauce tomate beef meatballs with cumin in tomato sauce	20,00
YIOUVETSI épaule d'agneau aux petites pâtes lamb's shoulder with rice shaped pasta	24,00
MOSCHARAKI KRASSATO veau sauté au vin blanc veal sauteed in white wine	25,00
GARIDES gambas grillées et sa salade mixte grilled gambas with mixed salad	25,00

GRILLADES GRILLS

SOUVLAKIA ARNISSIA brochettes d'agneau lamb's skewers	24,00
SOUVLAKIA HIRINA brochettes de porc pork skewers	22,00
SOUVLAKIA KOTOPOULO brochettes de poulet chicken skewers	22,00
SOUVLAKIA ANAMIKTA brochettes mixtes skewers mixed	22,00
KEFTEDES DE SMYRNE boulettes de viande de boeuf au cumin beef meatballs with cumin	20,00
PAÏDAKIA côtes d'agneau lamb chops	25,00

SUGGESTIONS DU JOUR SUGGESTIONS OF THE DAY