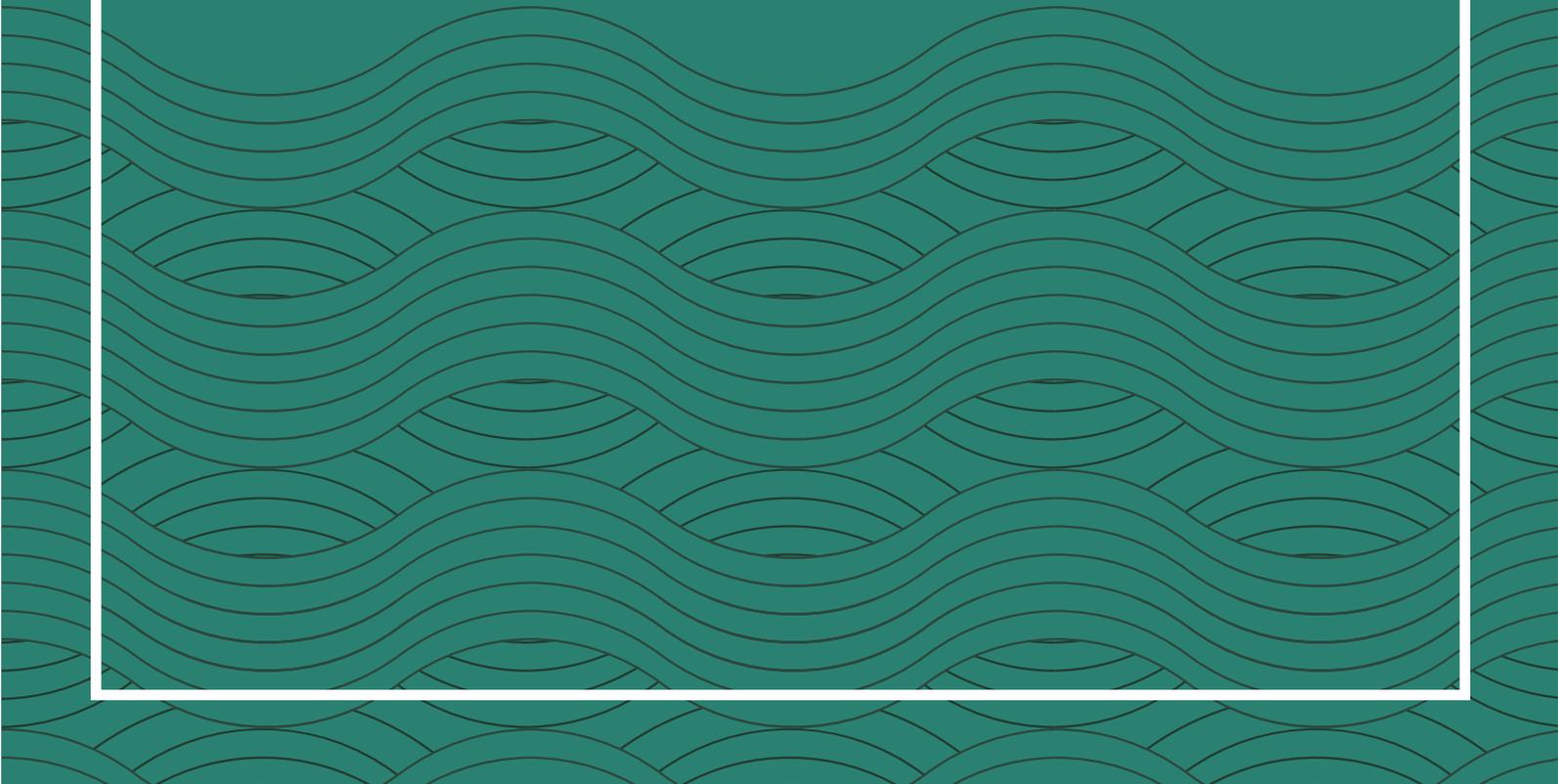
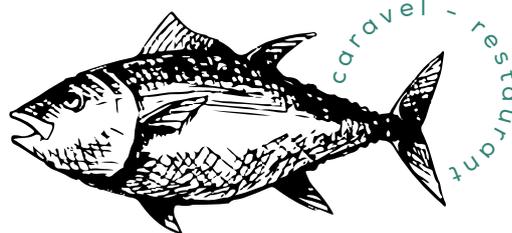




caravel

Restaurant | Beach | Cafe | Wine bar





Pain par personne 1.00 €

Pain à l'ail (8pcs) 4.50 €

SOUPE DU JOUR

Soupe de poisson de roche crétois.....8.50

Soupe de poisson de roche crétois..... 5.00
servi dans une tasse

ASSORTIMENT DE MÉZZES

Assiette d'ouzo8.00

avec concombre, tomate, olives, dolmades, mini biscottes dakos, salade d'aubergines et anchois marinés

Assiette de bières 13.00

ailes et pilons de poulet BBQ, bâtonnets de mozzarella, rondelles d'oignon, saucisses de campagne et pommes de terre de campagne, servis avec sauce moutarde, sauce BBQ et ketchup.

Assiette de fromages 14.00

Plateau de fromages et de charcuterie 13.00



caravel - restaurant



ENTRÉES FROIDES

Tzatziki4.50

filets d'huile d'olive

Purée d'aubergines fumée 6.00

avec une quenelle de crème

Fava.....4.00

avec oignons caramélisés

Herbes sauvages de saison bouillis 4.50

Dolmades maison..... 7.00

Mini biscottes dakos 4.50

tomates fraîches râpées, origan et feta

Carpaccio de veau 11.00

œuf poché, flocons de parmesan et jeunes pousses de roquette



ENTRÉES CHAUDES

- Frites fraîches à l'huile d'olive..... 4.00
- Courgettes frites 4.50
sauce yaourt paprika
- Fromage Graviera frit (saganaki)..... 7.00
aux herbes sauvages et jus de viande
- Bâtonnets de mozzarella avec salade 6.00
- Boulettes aux tomates frites 7.00
mousse yaourt grec & aneth



- Boulettes de viande frites.....7.00
avec sauce de fromage Katiki Domokou
- Ailes & pilons de poulet panés6.50
avec sauce BBQ
- Rouleaux de printemps à la sauce aigre-douce ..5.00
- Rondelles d'oignon avec sauce épicée3.50
- Brochette grillées façon kebab9.00
brochettes de viande hachée d' agneau et de boeuf, crème de tomate, pommes de terre confites et yaourt grec

HORS-D' ŒUVRE AUX FRUITS DE MER

- Anchois marinés7.50
avec des légumes aromatiques
- Crevettes panées croustillantes*7.50
au panko, avec salade fraîche et sauce au raifort sauvage
- Sardines grillées.....8.50
avec tomates cerises, oignons de printemps, et vinaigrette
- Calamars frits*8.00
à la sauce tartare
- Octopus Vinsanto 11.50
poulpe braisé au vin Vinsanto séché au soleil
accompagné de pommes paille
- Moules à la vapeur 10.00
au vin blanc et aux légumes
- “Taramosalata” (trempeur d’œufs de poisson)9.00
sur pain grillé au trésor de la mer



RISOTTO

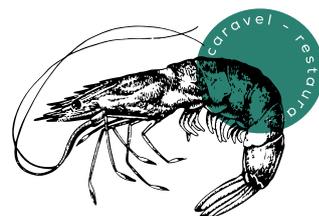
- Risotto aux champignons..... 9.00
champignons frais, cèpes, parmesan
et tartufo traditionnel
- Risotto au filet de poulet..... 10.00
aux champignons, tomates cerises et épinards frais
- Risotto aux crevettes..... 12.00
aux crevettes*, gingembre, citron
vert et ouzo aromatique



PÂTES

- Spaghetti à la sauce tomate..... 6.50
pesto de basilic et mozzarella fraîche
- Linguini au pesto de betterave..... 8.00
avec des noix hachées et de la roquette
- Penne Grecques 8.50
tomates fraîches, origan, poivron vert et fromage feta
- Penne au poulet..... 9.50
champignons frais, lardon, parmesan fraîchement
râpé et crème fraîche
- Linguine au filet de veau 13.00
champignons frais, cèpes et sauce au jus de viande
- Spaghetti carbonara 9.00
jaune d'œuf, lardon croustillant, parmesan fraîchement
râpé et poivre moulu
- Linguine aux fruits de mer 14.00
crevettes, moules, gingembre et tomate fraîche
- Linguine au sauman frais 13.00
tomates, pesto de basilic et jeunes épinards
- Pâtes aux homnard «du pêcheur».... 48.00
pour 2 personnes

Caravel - restaurant



*Tous les plats de pâtes peuvent être servis avec des pâtes sans gluten.

SALADES

- Grecque 8.00
avec tomate, concombre, oignon, poivrons, olives, câpres, croustons d'orge et feta
- Crétoise 9.00
laitue fraîche, tomates cerises, tomates séchées au soleil, roquette, oignons frais, pita de Sfakia, sirop de raisin et vinaigrette à base de vinaigre balsamique vieilli
- Rucola 8.50
avec roquette, parmesan fraîchement râpé
vinaigrette au citron
- Caprese 9.50
tomates cerises, mozzarella et pesto de basilic maison
- Yianna 9.00
épinards, prosciutto, champignons, raisins et vinaigrette balsamique
- Verte 9.00
noix, raisins secs, grenade, fromage manouri grillé et vinaigrette à base de vinaigre balsamique vieilli
- César 9.00
feuilles de salade croustillantes, filet de poulet, lardons croustillants, croûtons et flocons de parmesan
- Quinoa 11.00
saumon fumé, crème d'avocat, mangue et filet d'orange



PIZZA

- Margherita 6.50
- Mozzarella 7.00
tomates cerises et basilic
- 4 Fromages 7.50
- Spéciale 8.00
jambon, lardons, poivrons, champignons, tomates
- Italiana 9.00
sauce, mozzarella fraîche, prosciutto, roquette, parmesan
- Pollo 9.00
poulet, fromage frais, lardon, champignons
- Grecque 7.50
olives, oignons, feta, poivrons
- BBQ 8.00
jambon, lardons, poivrons, sauce bbq
- Pepperoni 8.00

Ingrédients supplémentaires +0,50 €



VIANDES GRILLÉES

Filet de poulet.....	9.00
riz aromatique et légumes	
Pancetta.....	8.50
avec frites fraîches frites à l'huile d'olive	
Steak de porc "d'établen 900gr	20.00
grand steak de porc de la ferme locale "Creta Farm" servi avec des pommes de terre et légumes	
Steack haché de veau et de porc.....	9.00
pommes de terre frites à l'huile d'olive, légumes et pain pita	
Steak de veau de lait 350gr.....	18.50
pommes de terre frites à l'huile d'olive, légumes	
Souvlaki de veau Black Angus.....	20.00
pommes de terre frites à l'huile d'olive, légumes et pain pita	



Filet de veau.....	20.00
pommes de terre frites à l'huile d'olive et légumes	
Veau Picanha Black Angus 1000gr.....	85.00
légumes, pommes de terre de campagne, sauce au poivre et aux champignons	
Portion de côtes d'agneau.....	13.00
frites à l'huile d'olive et légumes	
Côtelettes d'agneau 1000gr	35.00
pommes de terre frites à l'huile d'olive	
Mix Grill pour 2	28.00
avec steack haché, filet de poulet, côte d'agneau, pancetta, pommes de terre sautées et pita croustillante	

*Toutes les viandes grillées peuvent être servies avec une sauce au poivre, une sauce aux champignons ou une sauce au vin rouge avec un supplément de 1,50€.



PLATS - VIANDES

- Filet de poulet aux champignons 13.00
braisé dans un roner* avec une sauce à base de champignons et tomates, origan et crème de pommes de terre
- Filet de poulet au thym..... 14.00
braisé dans un roner* avec une sauce au miel de thym et à la moutarde avec une purée de betteraves, chicorée, et couscous aux fruits secs
- Gyros porc 11.00
tzatziki, frites à l'huile d'olive et pita
- Schnitzel de porc à la crème..... 10.00
avec des frites à l'huile d'olive

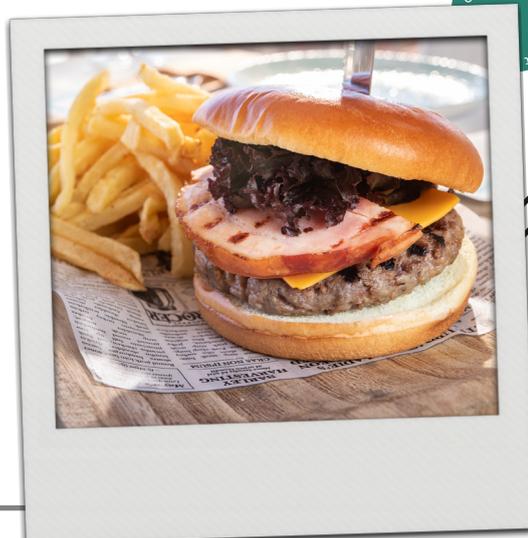


- Moussaka..... 10.00
aubergines, courgettes, pommes de terre, bœuf haché & béchamel
- Filet de veau stroganoff.....23.00
avec concombre fermenté, sauce à la viande et crème de pommes de terre
- Filet de veau aux champignons frais.....24.00
l'arôme de truffe, crème de pommes de terre et légumes frais
- Filet de veau à la sauce au poivre24.00
avec crème de pommes de terre et légumes frais
- Agneau poêlé..... 17.00
agneau désossé en bouchées avec frites fraîches (L'alimentation des anciens Crétois à l'époque minoenne)

BURGERS

- Burger Classique..... 8.50
tomate, laitue, oignon caramélisé & sauce bbq sauce bbq
- Cheeseburger 9.00
cheddar, tomate, laitue, lardon, oignon caramélisé et sauce bbq
- Burger Caravel..... 9.50
cheddar, tomate, laitue, lardon, oignon caramélisé et sauce bbq
- Burger de poulet..... 8.00
filet de poulet, cheddar, tomate, laitue et sauce bbq
- Hamburger végétarien 7.50
pain à la betterave, steak de tomates, sauce à la betterave et oignons caramélisés

*Le dispositif de cuisson roner à la rôtissoire nous donne la méthode de torréfaction lente à des températures parfaites, afin de ne pas perdre la saveur, et les arômes de notre produit en le gardant particulièrement juteux.





GRILLADES DE POISSONS

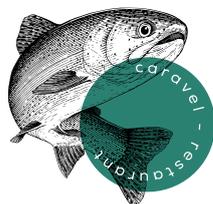
Bogue.....	10.00
avec des pommes de terre frites à l'huile d'olive	
Bar.....	17.00
avec riz aromatique et légumes	
Daurade royale.....	17.00
avec riz aromatique et légumes	
Filet de saumon.....	15.00
avec riz aromatique et légumes	
Filet de thon.....	21.00
avec marmelade de tomates et herbes vertes sauvages bouillies	
Crevettes*.....	13.00
avec riz aromatique et légumes	
Mix Fish* plateau pour 2	55.00
avec daurade, bogue, crevettes, sardines, calamars, crustacés, riz aromatique et légumes	

PLATS - POISSONS

Filet de daurade.....	19.00
sur pain au levain avec aubergine fumée, crème de carotte et sauce verte (sauce aux herbes)	
Filet de bar.....	19.00
avec crème de spanakopita, purée d'ail noir, mini légumes et huile de chorizo	

POISSON DU JOUR

Renseignez-vous auprès du serveur pour le poisson frais du jour en fonction de la saison/poids	65.00
(mérrou, goujon, naseux, vivaneau, sardine)	



caravel - restaurant



MENU DES ENFANTS

- Nuggets de poulet..... 6.80
pommes de terre frites fraîches
- Penne..... 5.00
avec sauce tomate ou sauce à la crème



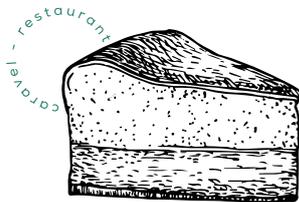
DESSERTS

- Gâteau à la mousse Ferrero..... 5.00
Tiramisu maison 5.50
Panacotta différents goûts 4.50
Fraise, orange, caramel
Gâteau au praliné aux noisettes sans sucre 5.00
avec fourrage praliné et noix, sans sucre
Salade de fruits (par personne)..... 4.00
Grande salade de fruits 7.00
Glace (par boule)..... 2.50
saveurs : vanille, chocolat, pistache, fraise, banane, oreo



Garnitures sans supplément de prix
crème fouettée, biscuit, amande,
smarties, sirop (fraise, chocolat, caramel)





Veillez informer votre serveur de vos éventuelles allergies ou intolérances.

Chef : Stratos Frysolakis

Responsable gastronomique : Konstantinos Tzorakis

La nutritionniste qui a collaboré à l'élaboration de notre menu : Anna Kolovou

Huile d'olive extra vierge de Malevizi Heraklion

**Les légumes que nous utilisons proviennent de sources quotidiennes et sont cultivés de façon naturelle.
Tous les fruits de mer et les viandes que nous utilisons sont frais, sauf ceux marqués d'un astérisque (*).
Nous n'utilisons pas de préparations alimentaires, de poudres de cuisson, de conserves ou de fours à micro-ondes.
Tous les prix indiqués sont en euros (€)**



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

Veillez nous informer à l'avance pour toute facturation

Les prix s'entendent toutes taxes comprises, le consommateur n'a aucune obligation de payer s'il ne reçoit pas la facture légale.

(reçu - facture)

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



caravel

Restaurant | Beach | Cafe | Wine bar