



- La Carte -

La Petite Histoire

pour occuper les grands

Mais qui est cet artisan au grand cœur ?

D'origine grecque, le Chef-cuisinier Alexandros FOTOPOULOS a réuni les parfaits ingrédients qui vous feront voyager, entre cuisine traditionnelle et influences Street Food.

Ce passionné de cuisine s'est d'abord formé à l'étranger, école hôtelière internationale de la restauration gastronomique et des arts culinaires dans le Grand Lyon, avant de faire ses armes dans les brigades de restaurants étoilés et médaillés en France, comme ailleurs dans le monde. « Il y a 7 ans, j'ai eu pour la première fois l'idée de créer mon propre restaurant et partager avec vous ma culture, ma passion, mes origines et mes valeurs ! » - Alexandros FOTOPOULOS



Des produits grecs : la base d'une cuisine 100% authentique

« Chez Meraki, chacun de nos plats est préparé avec soin et d'amour... » autrement dit, avec beaucoup de « Meraki ». Aux fourneaux, le Chef cuisinier Alexandros travaille et sublime des produits, tout droit venus de la Grèce (à 90%).

Produits frais, olives, huile d'olive extra-vierge, fêta, yaourt grec (le vrai !), café, Ouzo... des délices sucrés/salés à découvrir et à déguster au plus vite !

Notre équipe sélectionne ses produits « made in Greece » selon des critères de qualité précis (label AOP ou label DOP). Nous nous fournissons auprès de producteurs locaux. Jugez par vous-mêmes de la qualité de nos produits en consultant notre carte pour découvrir les spécialités que nous vous avons préparées.

Bon à savoir : Outre notre menu de saison, vous avez aussi la possibilité de retrouver une partie de nos produits dans notre petit coin épicerie. L'occasion de dénicher des petits plaisirs et des idées cadeaux.

Le Traiteur Grec à Bourges



Dans la grande tradition culinaire grecque, la maison Meraki a aussi à cœur de vous faire voyager en Grèce, tous les jours de l'année, et ceci, en assurant un service traiteur. Outre la vente à emporter, l'établissement s'est également spécialisé dans les **réceptions** et les **buffets événementiels**.

Vous êtes un particulier ou un professionnel désirant offrir à vos convives une cuisine savoureuse ? Nous nous ferons un plaisir de vous accompagner pour une expérience entièrement personnalisée : vous pourrez ainsi trouver un large choix de plats, de verrines, de plateaux, d'assiettes à partager... sans oublier une jolie sélection de **plats végétariens** et **végans**.

PRIVATISEZ NOTRE RESTAURANT : vous avez choisi notre établissement pour organiser votre événement et recevoir vos convives dans les meilleures conditions ? Sur devis et sur réservation, nous vous proposons la privatisation de notre établissement.

Nous contacter :



Meraki



@meraki_bourges



www.merakibourges.com



53 Rue Edouard Vaillant
18000 Bourges



09 83 05 00 43



Le Restaurant

Traditionnel

Nos Mezzedes

- **Taramas - 5,00€**

Bon comme le caviar mais rose, et surtout moins cher !

- **Tzatzíki - 5,00€**

Yaourt Grec AOP, concombres, ail, huile d'olive extra vierge DOP Crète, vinaigre

- **Tirosalata - 5,00€**

Une sauce froide éblouissante à la feta et aux herbes méditerranéennes

- **Caviar d'Aubergines - 5,00€**

Un goût poivré et aillé

- **Feuilleté à la feta et au miel saupoudré de sésame - 11,00€**

- **Ntolmadakia - 8,00€**

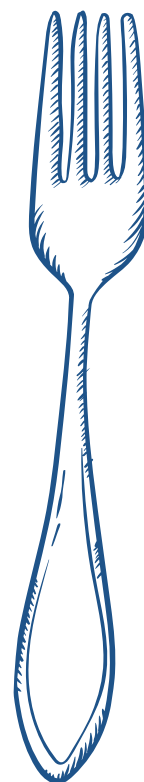
Feuilles de vignes farcies au riz

- **Elies - 6,00€**

Olives du moment AOP sélection du chef

- **Florinis - 7,00€**

Poivrons rouges confits et grillés, ail mariné



- **Feta Fondante - 10,00€**

Feta au four avec des tranches de tomates et du piment grec

- **Courgettes Frits - 9,00€**

Servies avec du tzatzíki

- **Saganaki - 9,00€**

Fromage AOP grec poêlé et servi avec du citron

- **Nos Frites - 8,00€**

Assaisonnement secret et feta râpée

- **Pita Seule - 3,00€**

Huile d'olive AOP grecque, origan

- **Calamars Frits - 13,00€**

Servies avec de la sauce tirosalata

- **Poulpe Grillé - 14,00€**

Servies avec notre fava maison

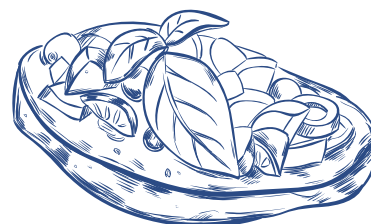
- **Assortiment des mézès traditionnels - 19,00€**

- **Fava - 5,00€**

purée de pois cassés

- **Kolokithokeftedes - 12,00€**

Beignets de Courgettes accompagnées de notre tzatzíki traditionnel maison





- **Choriatiki - 16,00€**

Tomates, concombres, poivrons, oignons rouges, olives noires, feta, origan, huile d'olive

- **Moussaka - 19,00€**

Pas besoin de présentation, la Grèce dans une assiette

- **Mix Grill saveurs Grecques pour 1 pers. - 20,00€**

Sélection de viandes traditionnelles Grecques servies avec tzatziki, tirosalata, frites et pita

Pour 2 pers. - 40,00€

- **Plat de la semaine - 12,00€**

- **Giaourtlou - 19,00€**

Une recette traditionnelle grecque composée de notre Kebab et accompagnée d'une pita, d'une sauce tomate qui va vous surprendre et d'une sauce au yaourt grec AOP. Forcément, nos frites secrètes sont à leurs côtés.

- **Moussaka Végétarienne - 18,00€**

- **Burger à la Feta - 19,00€**

Bun artisanal, steak Haché 150gr, sauce Feta, fromage fumé metsovone, tomate, oignon rouge et frites secrètes

Disponible en veggie et disponible en XXL +4,00€

- **Gyros Kleftiko - 20,00€**

Gyros de porc, poulet ou mix avec notre Feta AOP tomate fraîche, oignon rouge au four et accompagné de nos frites secrètes, pain pita et notre tzatziki Maison

- **Tigania - 20,00€**

Poulet ou Porc sauté avec des poivrons et des oignons caramélisés, déglaces au vin blanc de Grèce et accompagné de son riz au citron

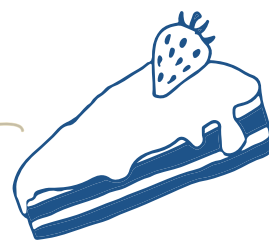


Nos Plats



Le Restaurant

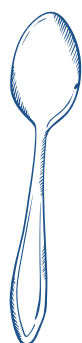
et ses Desserts



Nos Glaces

- 1 boule - 3€
- 2 boules - 6€
- 3 boules - 8€

Parfums : Mastiha, Yaourt, Sorbet Fraises, Chocolat, Vanille, Pistache
Suppléments : Délice Grecque 2€ Chantilly 1€



- **Yaourt AOP servi avec des Délices Grec** - 7,00€
Parfum au choix : griotte, orange, bergamote, coing, figue, noix, rose, raisin...
- **Bouchée Galaktobourek** - 3,00€
Feuille de brick farcie d'une crème pâtissière aux légères touches d'agrumes
- **Bouchée Portokalopita** - 3,00€
Gâteau à la semoule de maïs, nappé aux oranges confites
- **Sélection de bouchées** - 8,00€
- **Ekmek** - 8,00€
Une crème légère au beurre et à la vanille posée sur un lit de kantaifi avec de la chantilly et des amandes grillées

Nos Desserts

Nos Cafés

- Espresso - 2,00€
- Noisette - 2,00€
- Double Espresso - 4,00€
- Café frappé - 3,00€
- Café Grec Traditionnel - 3,00€
- Fredo Espresso - 3,50€
- Thés - 3,00€

Supplément
lait 0,50€



« Un voyage sans même
prendre l'avion ! »

Le Restaurant Street Food



Nos Souvlakia

- **Les Origines**

Pita, gyros de porc, tzatziki, tomates, oignons rouges, frites

- **L'Addiction**

Pita, gyros de poulet, sauce Meraki, tomates, oignons rouges, frites

- **La Tradition**

Pita, souvlaki porc, sauce tzatziki, tomates, oignons rouges, frites

- **L'Affection**

Pita, souvlaki poulet, sauce Meraki, tomates, oignons rouges, frites

- **Le Gourmand**

Pita, souvlaki poulet au bacon, sauce Meraki, tomates, oignons rouges, frites

- **L'Avenir**

Pita, kebab farci au fromage frais, tirosalata, tomates, oignons rouges, frites*

- **Le Souvenir**

Pita, steak haché assaisonné et farci à la feta, tzatziki, tomates, oignons rouges, frites

- **Le Voyage**

Pita, saucisse fumée et grillée à la flamme, tirosalata, tomates, oignons rouges, frites

- **Prasino**

Pita, courgette grillée, tzatziki, caviar d'aubergines, tomates, oignons rouges, frites

- **Le Cypriote**

Pita, Halloumi Fumé grillé, tirosalata, poivrons grillées, tomates, oignon rouge, frites secrètes

- **1489**

Pita, Seftalia de porc, brisures de Feta AOP, tzatziki, poivrons grillées, tomates, oignon rouge, frites secrètes



Disponible en semaine sur place sauf :
vendredi soir, samedi et jours fériés

Pour 2
26€

À Partager - Pita Club

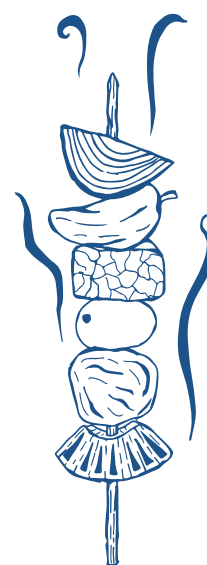
3 Pitas, gyros de porc, poulet ou mix,
tzatziki ou tirosalata, tomates,
oignons rouges, frites

*Kebab = Viande hachée façonnée et épicée, grillée à la flamme



Le Restaurant

et ses Formules



- **La semaine - 17,00€**

Plat de la semaine + Boisson ou verre de vin + Dessert

Uniquement le midi en semaine

- **La Street Food - 13,00€**

Plat street food + Boisson ou verre de vin

- **Le Nord - 26,00€**

Salade grecque individuelle + Moussaka + Pita et Tzatziki

- **La Découverte Meraki - 32,00€**

Plat à la carte + Boisson ou Verre de Vin + Dessert

Laissez-nous vous faire voyager en Grèce pour 2 ou 4 personnes avec une sélection de nos meilleurs plats à la carte. Uniquement le soir.

- **L'enfance - 8,00€**

Plat street food + Boisson

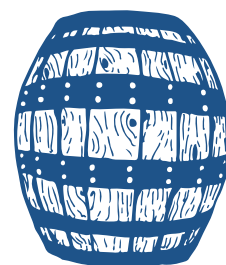


Le Restaurant *et sa Cave*



La Cave

pour tous les goûts



Nos Softs

- Coca-Cola 33cl - 3,50€
- Coca-Cola Zéro 33cl - 3,50€
- Orangina 25cl - 3,50€
- FuzeTea Pêche 25cl - 3,50€
- Jus de Rêve Oranges BIO 25cl - 3,50€
- Jus de Rêve Abricots BIO 25cl - 3,50€
- Jus de Rêve Pommes BIO 25cl - 3,50€
- Jus de Rêve Ananas BIO 25cl - 3,50€
- Limonade et sirop - 3,50€
Citron, Fraise, Menthe, grenadine, Cerise, Pêche
- Perrier 33cl - 3,50€
- Thonon 75cl - 5,00€
- Chateldon 75cl - 5,50€



Les Grecques

- Mythos Blonde 33cl - 6,00€
- Alfa Blonde 33cl - 6,00€
- Fix Blonde 33cl - 6,00€

Les Classiques

- LBF Blanche BIO 33cl - 6,00€
- LBF Pale Ale BIO 33cl - 6,00€
- LBF IPA BIO 33cl - 6,00€
- Leffe Blonde pression 25cl - 3,50€ 50cl - 6,50€

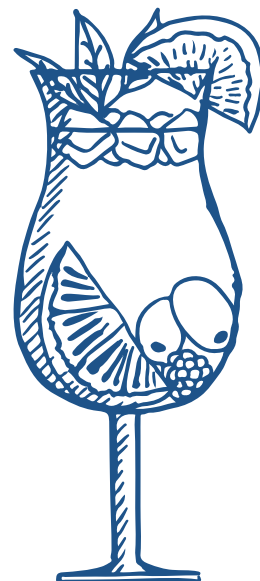
Nos Bières

Les Grecs

- Ouzo 4cl - 5,00€
- Tsipouro 4cl - 5,00€
- Rakomelo 4cl - 6,00€
- Skynos Mastiha 4cl - 6,00€
- Raki 4cl - 5,00€

Les Classiques

- Martini 4cl - 7,00€
- Diplomatico 4cl - 7,00€
- Get 27 4cl - 7,00€
- Vodka 4cl - 7,00€
- Whisky des Français 4cl - 7,00€
- Picon Bière 50cl - 7,00€



Nos Apéritifs

Les Blancs

- Caramelo 75cl - 26,00€
- Emmeteros 75cl - 35,00€
- Santorini Asyrtiko 75cl - 39,00€
- Imigliko 75cl - 28,00€
- Paul Mas IGP BIO 12cl - 4,00€ 75cl - 23,00€
- Valençay 12cl - 4,00€ 75cl - 23,00€
- Menetou Salon 12cl - 4,50€ 75cl - 27,00€
- Genesis 12cl - 4,50€ 75cl - 24,00€
- Moscofilero 12cl - 5,00€ 75cl - 28,00€
- Charmes 12cl - 5,00€ 75cl - 28,00€
- Malamatina 50cl - 12,00€



Les Rouges

- Metoxi 12cl - 4,50€ 75cl - 23,00€
- Geometria 12cl - 5,00€ 75cl - 26,00€
- Caramelo 75cl - 26,00€
- Nemea Réserve DOP 75cl - 34,00€
- Agioritiko Abaton Golden Sélection DOP 75cl - 49,00€
- Paul Mas IGP BIO 12cl - 4,00€ 75cl - 23,00€
- Menetou Salon 12cl - 4,50€ 75cl - 27,00€
- Genesis 12cl - 4,50€ 75cl - 24,00€
- Lexis 12cl - 5,50€ 75cl - 32,00€
- Valençay 12cl - 4,50€ 75cl - 24,00€
- Rapsani Grande Réserve 75cl - 40,00€

Les Rosés

- Valençay 12cl - 4,50€ 75cl - 24,00€
- Menetou Salon 12cl - 4,50€ 75cl - 27,00€
- Agioritiko Zacharias 12cl - 4,50€ 75cl - 24,00€



- Espresso - 2,00€
- Noisette - 2,00€
- Double Espresso - 4,00€
- Café frappé - 3,00€
- Café Grec Traditionnel - 3,00€
- Fredo Espresso - 3,50€
- Thés - 3,00€

Supplément
lait 0,50€





Meraki



@meraki_bourges



www.merakibourges.com



53 Rue Edouard Vaillant
18000 Bourges



09 83 05 00 43



Votre avis compte !