



# - La Carte -



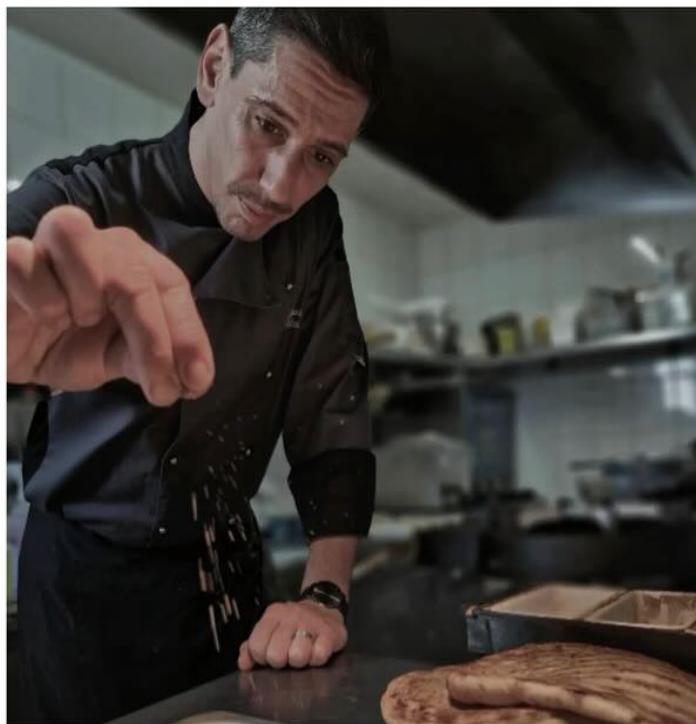
# La Petite Histoire

## *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 pouvoir 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... de 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 (exemples : label AOP ou label DOP). Autrement, nous nous fournissons en local. Jugez par vous-mêmes de la qualité de nos produits en consultant notre carte pour découvrir les spécialités qu'ils vous ont concoctées !

**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 Restaurant

## Traditionnel



### Nos Mezzedes

- **Taramas - 5,00€**  
*Bon comme le caviar mais rose, et surtout moins cher*
- **Tzatziki - 5,00€**   
*Yaourt Grec AOP, concombres, ails, 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*
- **Feilleté à la feta et au miel saupoudré de sésame - 9,00€** 
- **Ntolmadakia - 7,00€**   
*Feuilles de vignes farcies au riz*
- **Elies - 4,00€**   
*Olives du moment AOP sélection du chef*
- **Florinis - 6,00€**   
*Poivrons rouges confits et grillés, ails marinés*



- **Feta Fondante - 9,00€**   
*Feta au four avec des tranches de tomates et du piment grec*
- **Courgettes Frits - 8,00€**   
*Servies avec du tzatziki*
- **Saganaki - 9,00€**   
*Fromage AOP grec poêlé et servi avec du citron*
- **Nos Frites - 7,00€**   
*Assaisonnement secret et feta râpée*
- **Pita Seule - 3,00€**   
*Huile d'olive AOP grecque, origan*
- **Calamars Frits - 9€**  
*Servies avec de la sauce tirosalata*
- **Poulpe Grillée - 9€**



- **Choriatiki - 15,00€**   
*Tomates, concombres, poivrons, oignons rouges, olives noires, feta, origan, huile d'olive*
- **Salade de Betteraves - 14,00€**   
*Betteraves, Mayo Maison, Huile d'olive, Ail, Noix, Persil Veggie*



- **Moussaka - 17,00€**  
*Pas besoin de présentations, la Grèce dans une assiette*
- **Mix Grill saveurs Grecques pour 1 pers. - 18,00€**  
*Sélection de viandes traditionnelles Grecques servie avec tzatziki, tirosalata, frites et pita*  
Pour 2 pers. - 36,00€      Pour 4 pers. - 70,00€
- **Plat de la semaine - 10,00€**
- **Giaourtlou - 18,00€**  
*Une recette traditionnelle grecque composée de notre Kebap 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 - 16,00€** 
- **Burger a la Feta - 18,00€**  
*Bun Artisanal, Steak Haché 150gr, Sauce Feta, Fromage Fumé Metsovone, Tomate, Oignon Rouge et Frites Secrètes*



## Les Créations du Chef



- **Côtelettes d'agneau - 23,00€**  
*Tomate Rôtie, Sauce au Thym*
- **Risotto au Safran - 23,00€**  
*Crevettes marinées, Tuile de Kaseri*



# 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 Galaktoboureko** - 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*
- **Selection des 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



Mes 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*



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 - 15,00€**  
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 - 25,00€**  
Salade grecque individuelle + Moussaka + Pita et Tzatziki
- **La Découverte Meraki - 30,00€**  
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



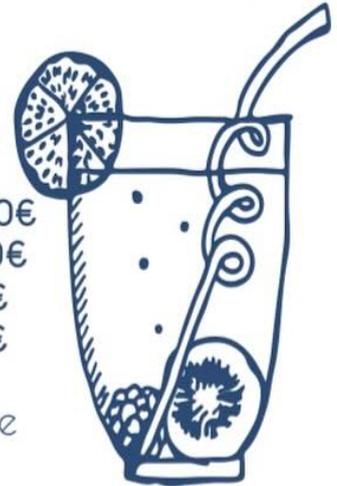
# La Cave

*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 4,50€
- Skynos Mastiha 4cl 4,50€
- 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*

Mos Vins Grecs

Les Blancs

- Moscofilero 75cl - 23,00€
- Caramelo 75cl - 26,00€
- Emmeteros 75cl - 35,00€
- Santorini Asyrtiko 75cl - 39,00€
- Malamatina 50cl - 8,00€
- Imigliko 75cl - 28,00€
- Genesis 75cl - 29,00€

Les Rouges

- Metoxi 12cl - 4,50€ 75cl - 23,00€
- Geometria 12cl - 5,00€ 75cl - 26,00€
- Genesis 75cl - 32,00€
- Caramelo 75cl - 26,00€
- Lexis 75cl - 37,00€
- Nemea Réserve DOP 75cl - 34,00€
- Rapsani Grande Réserve DOP 75cl - 48,00€
- Agioritiko Abaton Golden Sélection DOP 75cl - 49,00€



Les Blancs

- 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€

Les Rouges

- 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€

Les Rosés

- Valençay 12cl - 4,00€ 75cl - 22,00€
- Menetou Salon 12cl - 4,50€ 75cl - 27,00€

Mos Vins Français

Champagne • Renard Beaumont Brut - 59,00€

Mos 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€



# 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 peaufiner 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.

